



OLAC

1

1

1



Handwritten text, possibly a title or header, oriented vertically.

**IZDAVAČ**  
**B-graf, d.o.o.**  
**ZAPREŠIĆ**

**ZA IZDAVAČA**  
**B. Despenić**

**PRIPREMILA**  
**M. Pavlović**

**LIKOVNA OPREMA**  
**M. Cicigoj**

**Naklada: 1000 kom.**

**KOLAČ**  
**1-**

**Zagreb 1993.**

# KOLAČI

## **Biskvit**

**8 žutanjaka,  
12 1/2 dkg šećera,  
12 1/2 dkg brašna,  
snijeg od 8 bjelanjaka,  
sok od limuna.**

**8 žutanjaka pjenasto  
promiješaj sa 12 1/2 dkg  
šećera; dodaj 12 1/2 dkg  
brašna i snijeg od 8  
bjelanjaka. Snijegu dodaj sok  
od limuna i nešto maslaca te  
peci oko 1/2 sata.**

## **Biskvit na drugi način**

**7 žutanjaka,  
21 dkg šećera,  
14 dkg brašna,  
snijeg od 7 bjelanjaka.**

**7 žutanjaka i 21 dkg šećera  
pjenasto promiješaj; promije-  
šaj 14 dkg brašna i snijeg od  
7 bjelanjaka, pa peci oko 1/2  
sata kao Biskvit.**

## **Namiješani biskvit**

**Snijeg od 7 bjelanjaka,  
7 žutanjaka,  
šećer,  
brašno.**

**U snijeg od 7 bjelanjaka  
umiješaj jedan za drugim 6  
žutanjaka, šećera koliko važu  
4 jaja i brašna koliko važu 3  
jaja. Dalje postupaj kao pod  
Biskvit.**

## **Najfiniji biskvit**

**9 žutanjaka,  
1/4 kg šećera,  
1 limun,  
12 1/2 dkg rižinog  
brašna,  
snijeg od 6 bjelanjaka.**

**9 žutanjaka i 1/4 kg šećera  
pjenasto promiješaj; dodaj  
koricu i sok od 1 limuna, 12  
1/2 dkg rižinog brašna i snijeg  
od 6 bjelanjaka.**

## **Toplo tučeni biskvit**

**6 jaja,  
4 žutanjka,  
11 dkg šećera,  
8 dkg maslaca,  
11 dkg brašna.**

**U kotlić za snijeg stavi 6  
cijelih jaja, 4 žutanjka i 11 dkg  
šećera i tuci nad vreloom  
vodom dok se zgusne. Onda  
miješaj dok se ohladi, zatim  
promiješaj 8 dkg otopljenog  
maslaca i 11 dkg brašna i  
lagano peci.**



## **Dječji dvopek**

**7 jaja,  
37 1/2 dkg šećera,  
25 dkg brašna,  
korica od limuna.**

**7 cijelih jaja pjenasto  
promiješaj sa 37 1/2 dkg  
šećera; dodaj 25 dkg brašna  
i malo korice od limuna.  
Smjesu peci u dugoljastom  
kalupu, hladno izreži na  
tanke ploške i posuši.**

## **Dvopek od badema**

**Snijeg od 9 bjelanjaka,  
9 žutanjaka,  
10 dkg badema,  
1 limun,  
40 dkg šećera,  
1/2 kg brašna.**

**U snijeg od 9 bjelanjaka umiješaj jedan za drugim 9 žutanjaka, 10 dkg klinčasto rezanih, oguljenih badema, sok i koricu od 1 limuna i 40 dkg šećera, pa sve skupa tuci sa šibom za snijeg 1/2 sata; onda primiješaj 1/2 kg brašna i lagano peci. Slijedeći dan reži na tanke ploške, popeci i vruće pomotaš u vanilij-šećeru.**

## **Dvopek od lješnjaka**

**28 dkg šećera,  
28 dkg brašna,  
14 dkg lješnjaka,  
2 jaja.**

**Od 28 dkg šećera, 28 dkg brašna, 14 dkg samljevenih lješnjaka i 3 cijela jaja načini na daski tijesto, od toga načini tanke štrucice, jajem ih namaži i lagano peci. Slijedeći dan reži na tanke ploške i popeci.**

## Kruh od badema

1/2 kg šećera,  
1/2 kg brašna,  
6 žutanjaka,  
1/2 kg badema,  
snijeg od 4 bjelanjka.

1/2 kg brašna, 1/2 kg šećera i 6 žutanjaka dobro promiješaj i obradi, promiješaj 1/2 kg neoguljenih cijelih badema i od 4 bjelanjka snijeg. Ovu smjesu uspi prst visoko u namazan kalup, papirom pokrij i 1/2 sata peci. Možeš na ploške izrezati i posušiti.

## Biskupski kruh

3 jaja,  
12 1/2 dkg šećera,  
12 1/2 dkg badema,  
12 1/2 dkg rozina,  
12 1/2 dkg brašna.

3 cijela jaja pjenasto promiješaj sa 12 1/2 dkg šećera; dodaj 12 1/2 dkg prepolovljenih badema, 12 1/2 dkg rozina i 12 1/2 dkg brašna.

## **Kruh od čokolade**

**10 jaja,  
1/2 kg šećera,  
8 ploča čokolade,  
18 dkg brašna.**

**10 cijelih jaja i 1/2 kg šećera  
tuci nad vreloom vodom dok  
se zgusne. K ohlađenom  
primiješaj 3 velike ploče  
čokolade i 18 dkg brašna.  
Peci uz umjerenu vatru.**

## **Kruh od čokolade sa snijegom**

**6 bjelanjaka,  
14 dkg šećera,  
15 dkg čokolade,  
14 dkg badema,  
7 dkg brašna.**

**9 bjelanjaka tuci sa 14 dkg  
šećera dok se pretvori u  
čvrstu pjenu; dodaj 15 dkg  
ribane čokolade, 14 dkg  
samljevenih badema i 7 dkg  
brašna.**

## **Kolač od snijega**

**Snijeg od 7 bjelanjaka,  
1/4 kg šećera,  
13 dkg brašna,  
12 1/2 dkg maslaca.**

**U snijeg od 7 bjelanjaka  
lagano umiješaj 1/4 kg  
šećera, 13 dkg brašna i 12 1/2  
dkg otopljenoga, hladnog  
maslaca. Kolač peci u kalupu  
za biskvit oko 3/4 sata.**

## **Kolač od mirodije**

**8 žutanjaka,  
1/4 kg šećera,  
7 dkg brašna,  
8 bjelanjaka,  
1/4 kg oraha,  
1/2 kg rozina,  
košica limuna, klinčići,  
i cimet**

8 žutanjaka i 1/4 kg šećera  
pjenasto promiješaj; dodaj  
redom 7 dkg brašna, snijeg  
od 8 bjelanjaka, 1/4 kg  
krupno rezanih oraha, 1/2 kg  
rozina, malo korice od  
limuna, klinčića i cimeta, pa  
peći uz jaku vatru.

## Jelenin kolač

1/4 kg maslaca,  
1/4 kg šećera,  
6 žutanjaka,  
1/2 kg brašna,  
snijeg od 6 bjelanjaka,  
bademi.

**1/4 kg obrađenog maslaca  
pjenasto promiješaj sa 1/4 kg  
šećera i 6 žutanjaka; onda  
dodaj 1/4 kg brašna i snijeg  
od 6 bjelanjaka. Smjesu uspi  
u lim na visinu palca i po vrhu  
pospi isječenim oguljenim  
bademima. Kolač možeš  
kada je pečen raznim  
kalupčićima izrezati.**

## **Kolač od rozina**

**8 žutanjaka,  
1/4 kg šećera,  
1/4 kg lješnjaka,  
1/4 kg brašna,  
1/4 kg rozina,  
snijeg od 8 bjelanjaka.**

8 žutanjaka pjenasto promiješaj sa 1/4 kg šećera; primiješaj 1/4 kg samljevenih lješnjaka, 1/4 kg brašna i 1/4 kg rozina i snijeg od 8 bjelanjaka. Kolač peci na debljinu palca i kasnije razreži na ploškice.

## Kolač od meda

1/3 l meda,  
1/3 l masti,  
1 l brašna,  
3 žlice šećera,  
6 žutanjaka,  
2 dkg sode,  
1 žlica ruma,  
rozine, bademi, orasi.



1/2 l meda prokuhaj sa 1/2 l  
masti i vrelin polij 1 l brašna.  
Kada se malko ohladi  
primiješaj 6 žutanjaka, 3 žlice  
šećera, 2 dkg sode otpoljene  
u 1 žlici ruma, pa oraha,  
badema i rozina po volji.  
Kolač peci uz jaku vatru.

..

## Kraljevski kolač

15 dkg maslaca,  
21 dkg šećera,  
6 žutanjaka,  
10 dkg badema,  
10 dkg citronata,  
10 dkg rozina,  
21 dkg brašna,  
2 žlice ruma,  
snijeg od 6 bjelanjaka.

..

15 dkg obrađenog maslaca  
miješa sa 21 dkg šećera i 6  
žutanjaka dok postane  
pjenasto; onda primiješaj 10  
dkg oguljenih, klinčasto  
rezanih badema, 10 dkg  
narezanog citronata, 10 dkg  
rozina, 21 dkg brašna, 2 žlice  
ruma i snijeg od 6 bjelanjaka.  
Lagano peći 3/4 sata.

## Ulmski kolač

15 dkg šećera,  
4 žutanjaka,  
3 jaja,  
11 dkg brašna,  
5 dkg rozina,  
1 žlicu ruma,  
7 dkg maslaca.

15 dkg šećera, 4 žutanjka i tri cijela jaja tuci nađ vrelom vodom dok se zgusne; onda dodaj 11 dkg brašna, 5 dkg rozina, 1 žlicu ruma i 7 dkg otopljenog, hladnog maslaca. Kolač speci, ocaklinom od čokolade ocakli i sa olupljenim isječenim bademima posipaj.

## Kolač od maka

14 dkg maslaca,  
5 žutanjaka,  
17 dkg šećera,  
17 dkg maka,  
7 dkg badema,  
korica od limuna i  
klinčići,  
snijeg od 5 bjelanjaka.

14 dkg obrađenog maslaca  
pjenasto promiješaj sa 5  
žutanjaka i 17 dkg šećera;  
promiješaj 7 dkg samljevenih  
badema, 17 dkg samljevenog  
maka, malo korica od limuna,  
klinčića i snijeg od 5  
bjelanjaka.

## Kolač od vlnja

8 žutanjaka,  
1/4 kg šećera,  
1/4 kg badema,  
2 žlice mrvica,  
snijeg od 8 bjelanjaka,  
vlnje.

8 žutanjaka i 1/4 kg šećera  
pjenasto promiješaj; dodaj  
1/4 kg neoguljenih,  
samljevenih badema, 2 žlice  
mrvice i snijeg od 8  
bjelanjaka. Smjesu metni u  
kalup, višnje neka propadnu  
u tijesto, onda peci uz dobru  
vatra 3/4 sata.

## Kolač od trešanja

4 jaja,  
4 žutanjaka,  
14 dkg šećera,  
14 dkg brašna,  
14 dkg maslaca,  
3 ploče čokolade,  
trešnje.

4 cijela jaja, 4 žutanjka i 14 dkg šećera tuci nad vrelom vodom dok se zgusne, onda neprestano miješaj dok se ohladi. Primiješaj 14 dkg brašna, 14 dkg otopljenog maslaca i 3 ploče omekšane čokolade, smjesu saspi u kalup i posiplji trešnjama.

## Mrkl kolač od trešanja

14 žutanjaka,  
30 dkg šećera,  
32 dkg badema,  
2 pločice čokolade,  
12 dkg brašna,  
cimet, klinčići,  
snijeg od 12 bjelanjaka,  
trešnje.

14 žutanjaka i 30 dkg šećera  
pjenasto promiješaj; dodaj 32  
dkg samljevenih badema, 2  
pločice ribane čokolade, 12  
dkg brašna, malo cimeta,  
klinčića i snijeg od 12  
bjelanjaka. Smjesu metni u  
kalup, i posiplji je trešnjama.

## **Mrkl kolač od trešanja sa maslacem**

12 dkg maslaca,  
8 žutanjaka,  
15 dkg šećera,  
16 dkg badema,  
3 pločice čokolade,  
snijeg od 6 bjelanjaka,  
6 dkg crnog brašna,  
trešnje.

12 dkg obrađenog maslaca  
miješaj sa 8 žutanjaka i 15  
dkg šećera; dodaj 16 dkg  
badema, 3 pločice ribane  
čokolade, snijeg od 6  
bjelanjaka i 6 dkg cmog  
brašna. Dalje postupaj kao  
kod Kolač od trešanja.

## Bijeli kolač od trešanja.

28 dkg maslaca,  
6 žutanjaka,  
24 dkg šećera,  
30 dkg brašna,  
snijeg od 6 bjelanjaka,  
trešnje.

28 dkg obrađenog maslaca  
pjenasto promiješaj sa 6  
žutanjaka i 24 dkg šećera;  
promiješaj 30 dkg brašna i  
snijeg od 6 bjelanjaka. Dalje  
kao kod Kolač od trešanja.



## **Bijeli kolač od trešanja sa bademima**

**30 dkg maslaca,  
30 dkg šećera,  
10 žutanjaka,  
30 dkg badema,  
30 dkg brašna,  
snijeg od 12 bjelanjaka,  
trešnje.**

**30 dkg obrađenog maslaca  
pjenasto promiješaj sa 30  
dkg šećera i 10 žutanjaka;  
dodaj 30 dkg oguljenih,  
samljevenih badema, 30 dkg  
brašna, i snijeg od 12  
bjelanjaka. Dalje kao kod  
Kolača od trešanja.**

## **Kolač od trešanja sa praškom za pecivo**

**16 dkg maslaca,  
10 dkg šećera,  
4 žutanka,  
20 dkg brašna,  
5 žlica mlijeka,  
3 dkg badema,  
snijeg od 4 bjelanjka,  
1/2 zamota Oetker.  
praška,  
trešnje.**

**16 dkg obrađenog maslaca  
dobro promiješaj sa 10 dkg  
šećera i 4 žutanka; dodaj 20  
dkg brašna, 5 žlica mlijeka, 3  
dkg oguljenih samljevenih  
badema, snijeg od 4  
bjelanjka i 1/2 zamota  
Oetkerova praška za pecivo.  
Dalje kao kod Kolača od  
trešanja.**

## **Kolač od višanja sa bademima**

**8 jaja,  
1/4 kg šećera,  
1/4 kg badema,  
14 dkg mrvica,  
višnje.**

**8 cijelih jaja i 1/4 kg šećera  
tuci na vatri dok se zgusne;  
primiješaj 1/4 kg oguljenih  
samljevenih badema i 14 dkg  
mrvice. Dalje kao kod Kolača  
od trešanja.**

## **Kolač od višanja sa prelivom**

**25 dkg brašna,  
25 dkg maslaca,  
1/8 l vode,  
sol, vrhnje,  
višenje,  
20 dkg šećera,  
5 jaja,  
12 dcl vrhnja,  
2 žlice mrvica.**

Od 25 dkg brašna, 25 dkg maslaca, 1/8 l vode, malo soli i skorupa koliko je potrebno, načini na daski fino tijesto, nekoliko puta ga skupa prevrni, konačno ga prst debelo razvaljaj i metni u lim. Kada je na pol pečeno, posiplji višnjama i polij slijedećim prelivom: 20 dkg šećera pjenasto promiješaj sa 5 cijelih jaja, dodaj 12 dkg oguljenih, samljevenih badema, 4 dcl skorupa i 2 žlice mrvica. Kolač metni još jednom u pećnicu i svijetložuto speci.

## Kolač od kajsijsa

14 dkg maslaca,  
8 žutanjaka,  
14 dkg šećera,  
12 dkg mrvica,  
snijeg od 8 bjelanjaka,  
16 dkg badema,  
kajsije.

14 dkg obrađenog maslaca  
pjenasto promiješaj sa 8  
žutanjaka i 14 dkg šećera;  
dodaj 12 dkg mrvica i snijeg  
od 6 bjelanjaka, konačno 16  
dkg oguljenih, samljevenih  
badema. Dalje kao kod Kolač  
od trešanja, samo umjesto  
trešanja poredaj po smjesi  
prepolovljene kajsijske.

## Kolač od ribizla

14 dkg maslaca,  
20 dkg šećera,  
6 žutanjaka,  
16 dkg mrvica,  
snijeg od 6 bjelanjaka,  
25 dkg ribizla.

14 dkg obrađenog maslaca  
pjenasto promiješaj sa 20  
dkg šećera i 6 žutanjaka;  
dodaj 16 dkg mrvica i snijeg  
od 6 bjelanjaka, 25 dkg ribizla  
pospi po tijestu i peci uz  
umjerenu vatru 1 sat

## **Prhki kolač od ribizla**

**28 dkg maslaca,  
28 dkg šećera,  
30 dkg brašna,  
28 komada badema,  
1 jaje,  
ribizl,  
snijeg od 6 bjelanjaka,  
10 dkg šećera.**

**OD 28 dkg obrađenog  
maslaca, 28 dkg šećera, 30  
dkg brašna, 28 komada  
neoguljenih, samljevenih  
badema i 1 cijelog jajeta  
načini tijesto, rastanji ga i na  
lim položi pa svijetlo-žuto  
speci. Sada gusto posipaj sa  
ribizlom, jako ošećeri,  
provuci snijegom od 6  
bjelanjaka, oslađenim sa 10  
dkg šećera, pa još jednom  
stavi kolač u pećnicu i  
svijetlo-žuto speci.**

## **Magdalenin kolač**

**1/4 kg maslaca,  
1/4 kg šećera,  
4 jaja,  
korica od limuna,  
1/4 kg brašna.**

**1/4 kg obrađenog maslaca  
pjenasto promiješaj sa 1/4 kg  
šećera i 4 cijela jaja, dodaj  
malo korica od limuna i jednu  
četvrtinu kg brašna. Peci  
oprezno tri četvrt sata.**

## **Mramorni kolač sa praškom**

**1/8 kg maslaca,  
3 žutanjka,  
20 dkg šećera,  
1/4 kg brašna,  
6 žlica mlijeka,  
korica od limuna,  
prašak za pecivo,  
2 pločice čokolade,  
2 žlice kakaoa.**

1/8 kg obrađenog maslaca  
pjenasto promiješaj sa 3  
žutanjka i 20 dkg šećera;  
dodaj 1/4 kg brašna, 6 žlica  
mlijeka, malo korice od  
limuna i snijeg od 3 bjelanjka,  
konačno 1/2 zamota  
Oetkerova praška za pecivo.  
U polovicu ove smjese  
promiješaj 2 pločice ribane  
čokolade i 2 žlice kakaa. U  
namazan i omašćen kapul  
mećl izmjenice po 1 žlicu  
bijele i po 1 žlicu tamne  
smjese. Kad sve istrošiš, peci  
kolač uz dobru vatru 1 sat.

## Ploške od čokolade

12 dkg maslaca,  
16 dkg šećera,  
4 pločice čokolade,  
8 dkg badema,  
4 žutanjka,  
snijeg od 4 jelanjka,  
6 dkg brašna.



U tavu metni 12 dkg maslaca, 16 dkg šećera, 4 pločice čokolade i sve skupa miješaj na vatri dok postane mekano i glatko, onda primiješaj 8 dkg sa kožicom samljevenih badema. Smjesu neprestano miješaj dok se ohladi, dodaj 4 žutanjka, snijeg od 4 bjelanjka i 6 dkg brašna, smjesu prst visoko uspi u namazan kalup posipji oguljenim, listasto izrezanim bademima i peci uz umjerenu vatru samo 1/4 sata.

## Hrbat od srne

16 dkg maslaca,  
8 žutanjaka,  
24 dkg šećera,  
12 dkg badema,  
korica od limuna,  
8 dkg mrvica,  
snijeg od 6 bjelanjaka,  
ocaklina od čokolade.

16 dkg obrađenog maslaca  
pjenasto promiješaj sa 8  
žutanjaka i 24 dkg šećera,  
promiješaj 12 dkg sa kožicom  
samljevenih badema, 12 dkg  
ribane čokolade, malo korice  
od limuna, 8 dkg mrvica i  
snijeg od 6 bjelanjaka.  
Smjesu peci u odgovara-  
jućem kalupu oko 3/4 sata,  
hladnu ocakli ocaklinom od  
čokolade i našipkaj s  
oguljenim, klinčasto rezanim  
bademima.

## Biskvit-roulada

6 žutanjaka,  
10 dkg šećera,  
6 bjelanjaka,  
14 dkg brašna,  
marlemada od kajsija.

6 žutanjaka pjenasto  
promiješaj sa 10 dkg šećera;  
promiješaj snijeg od 6  
bjelanjaka i 14 dkg brašna.  
Smjesu uspi u lim na debljinu  
malog prsta, naglo speci,  
izvni, namaži marmeladom  
od kajsija i brzo je savij

## **Roulada sa orasima**

**4 jaja,  
20 dkg šećera,  
1/4 kg oraha,  
malo ruma,  
korica od limuna.**

**Načini istu smjesu kao i za  
biskvit-rouladu, samo kad je  
pečena namaži je sa  
slijedećim nadjevom: 4 cijela  
jaja i 20 dkg šećera tuci na  
vatri dok se zgusne, onda  
primiješaj 1/4 kg samljevenih  
oraha, malo ruma i korice od  
limuna.**

## **Roulada s orasima na drugi način**

**4 žutanjka,  
14 dkg šećera,  
4 jaja,  
7 dkg mrvica,  
14 dkg oraha,  
snijeg od 4 bjelanjka,  
marmelada od kajsija.**

**4 žutanjka, 14 dkg šećera i 4  
cijela jaja tuci dok se zgusne,  
onda dodaj 7 dkg mrvica, 14  
dkg samljevanih oraha i snijeg  
od 4 bjelanjka. Smjesu tanko  
na lim razmaži, pečenu  
namaži marmeladom od  
kajsija i vruću savij.**

## **Roulada od badema**

8 žutanjaka,  
16 dkg šećera,  
16 dkg badema,  
6 dkg brašna,  
snijeg od 5 bjelanjaka,  
marmelada od kajsija.

8 žutanjaka i 16 dkg šećera  
miješaj 1/2 sata, onda dodaj  
16 dkg oguljenih, samljeve-  
nih badema, 6 dkg brašna i  
snijeg od 5 bjelanjaka.  
Smjesu tanko speci, marme-  
ladom od kajsija namaži i  
vruću savij.

## **Roulada od čokolade**

6 žutanjaka,  
12 dkg šećera,  
8 dkg badema,  
2 pločice čokolade,  
5 dkg brašna,  
1 žlica ruma,  
1 žlicu Četkerova praška,  
marmelada od kajsija.

**6**     **Žutanjaka**     **pjenasto**  
promiješaj sa 12 dkg šećera;  
dodaj 8 dkg samljevenih  
badema, 2 pločice ribane  
čokolade, 5 dkg brašna, 1  
žlicu ruma i 1 žlicu Oetkero-  
va praška za pecivo. Smjesu  
tanko speci, marmeladom od  
kajsija namaži i savij.

## **Punč-roulada**

Načini smjesu kao za  
biskvit-rouladu i isto je tako  
speci. Sada načini biskvit kao  
Biskvit na drugi način, izreži  
ga na kocke, ove umoči u  
razne likere. Poredaj ih na još  
topli biskvit, obloži raz-  
rezanim citronatom, rozina-  
ma i grožđicama, savij i preko  
noći stavi pod prešu.

## **Kriške od jabuka**

**1/4 kg maslaca,  
1/4 kg brašna,  
4 žutanka,  
2 žlice šećera,  
2 žlice vrhnja,  
jabuke, šećer,  
bademi ili orasi,  
cimet, korica od limuna,  
rozine.**

**Od 1/4 kg maslaca, 1/4 kg  
brašna, 4 žutanka, 2 žlice  
šećera, 2 žlice vrhnja umijesti  
tjesto i tanko ga razvaljaj.  
Polovicu tijesta metni na lim,  
gusto posiplji s nbanim  
jabukama, šećerom, samlje-  
venim bademima ili orasima,  
cimetom, koricom od limuna  
i rozinama, preko ovoga  
položi drugu polovicu tijesta,  
namaži jajetom i lagano peci.**

## Kriške od jabuka, drugačije

1/4 kg maslaca,  
1/4 kg brašna,  
2 žutanjka,  
1/2 dcl vrhnja,  
1/2 dcl bijelog vina,  
malo sode bikarbone.

Načini tijesto od 1/4 kg maslaca, 1/4 kg brašna, 2 žutanjka, 1/2 dcl vrhnja, 1/2 dcl bijelog vina, na vršku noža sode bikarbone, pa neka 3 sata počiva. Dalje kao i Kriške od jabuka, samo što se gornja ploča tijesta jajetom ne namaže.

## Kriške od jabuka sa salom

1/2 kg brašna,  
1/4 kg sala,  
2 žutanjka,  
2 žlice šećera,  
sol i mlijeko,  
bademi.

Umjesti tijesto od 1/2 kg brašna, 1/4 kg ostruganog sala, 2 žutanjka, 2 žlice šećera, malo soli i mlijeka. Dalje kao i Kriške od jabuka, samo što po gornjem dijelu još prije pečenja posiplješ krupno isječene bademe.

## **Kriške od jabuka sa praškom**

**1/4 kg maslaca,  
1 l brašna,  
6 žutanjaka,  
2 žlice vrhnja,  
malo soli,  
1/2 zamota Oetkerova  
praška,  
bademi.**

**Načini tijesto od 1/4 kg  
maslaca, 1 l brašna, 6  
žutanjaka i 2 žlice vrhnja,  
malo soli i 1/2 zamota  
Oetkerova praška za pecivo.  
Dalje kao i Kriške od jabuka,  
po vrhu posipaj krupno  
isječene bademe.**



## **Ploške od badema**

**1/4 kg maslaca,  
1/4 kg brašna,  
2 žutanjka,  
1/2 dcl vina,  
1/2 dcl vrhnja,  
malo sode bikarbone,  
7 žutanjaka,  
3 jaja,  
1/4 kg šećera,  
1/4 kg badema,  
snijeg od 7 bjelanjaka.**

**Od 1/4 kg maslaca, 1/4 kg  
brašna, 2 žutanjka, 1/2 dcl  
vina, 1/2 dcl vrhnja i na vršku  
noža sode bikarbone načini  
tijesto, tanko ga razvaljaj u 2  
dijela podijeli pa jedan  
rastanji i u lim položi. Sada  
pjenasto promiješaj 7  
žutanjaka i 3 cijela jaja sa 1/4  
kg šećera; dodaj 1/4 kg  
oguljenih, samljevenih  
badema i snijeg od 7  
bjelanjaka. Ovom smjesom  
namaži tijesto, pokrij drugom  
polovicom tijesta i  
svjetlo-žuto speci.**

## **Ploške od čokolade sa bademima**

**9 žutanjaka,  
1/4 kg šećera,  
2 pločice čokolade,  
1/4 kg badema,  
snijeg od 9 bjelanjaka.**

**Gornje i donje tijesto načini  
kao Ploške od badema.  
Nadjev se sastoji: 9 žutanjaka  
pjenasto promiješaj sa 1/4 kg  
šećera; dodaj 2 pločice  
čokolade, 1/4 kg s kožicom  
samljevenih badema i snijeg  
od 9 bjelanjaka. Dalje kao  
Ploške od badema.**

## **Ploške od lješnjaka**

**28 dkg brašna,  
25 dkg maslaca,  
1 žlica šećera,  
3 žutanjaka,  
malo mlijeka.**

**Nadjev:**

**5 žutanjaka,  
28 dkg lješnjaka,  
28 dkg šećera,  
1 žlica ruma,  
snijeg od 8 bjelanjaka.**

**Načini tijesto od 28 dkg brašna, 25 dkg maslaca, 1 žlice šećera, 3 žutanjka i malo mlijeka, raspolovi ga, razvaljaj i jednu ploču stavi na lim. Za nadjev upotrijebi: 5 žutanjaka pjenasto promiješaj sa 28 dkg šećera, dodaj 28 dkg samljevenih lješnjaka, 1 žlicu ruma i snijeg od 8 bjelanjaka. Ovom smjesom namaži tijesto, pokrij drugom pločom i svjetlo-žuto speci.**

## **Ploške od oraha**

**12 dkg maslaca,  
3 1/2 dkg brašna,  
1 jaje,  
sol, žlica šećera,  
žlica vrhnja.  
Nadjev:  
6 žutanjaka,  
18 dkg šećera,  
rum, cimet i klinčići,  
korica od limuna,  
18 dkg oraha.**

Od 12 dkg maslaca, 3 1/2 dkg brašna, 1 jaje, malo soli, 1 žlice šećera i žlice vrhnja načini tijesto, raspolovi, razvalja i metni na lim pa namaži slijedećim nadjevom: 6 žutanjaka pjenasto promiješaj sa 18 dkg šećera, malo ruma, cimeta, klinčića, korice od limuna, 18 dkg ribanih oraha. Pokrij drugom pločicom tijesta, namaži jajetom i svjetlo-žuto speci.

## **Ploške od oraha sa rozinama**

1/4 kg maslaca,  
1/4 kg šećera,  
1/4 kg brašna,  
2 jaja,  
8 žutanjaka,  
1/4 kg šećera,  
1/4 kg oraha,  
1/8 kg rozina,  
snijeg od 8 bjelanjaka,  
marmelada od kajsija

Od 1/4 kg maslaca, 1/4 kg šećera, 1/4 kg brašna i 2 cijela jaja načini tijesto, od kojeg 3/4 razvaljaj i stavi na lim. 8 žutanjaka pjenasto promiješaj sa 1/4 kg šećera, dodaj 1/4 kg samljevenih oraħa, 1/8 kg rozina i snijeg od 8 bjelanjaka. Ovom smjesom namaži tijesto, koje si prije toga sasvim tanko namazala marmeladom od kajsija, a od preostalog tijesta načini rešetku, namaži bjelanjkom i polagano peci.

## Ploske od kave

3 jaja.  
1 žutanjak.  
7 dkg šećera.  
7 dkg brašna.  
3 1/2 dkg maslaca,  
5 žutanjaka,  
10 dkg šećera,  
1/2 dcl kave,  
20 dkg maslaca.

3 cijela jaja i 1 žutanjak tuci na vatri sa 7 dkg šećera, dok postane mlačno i gusto, onda miješaj dok se posve ohladi, zatim dodaj 7 dkg brašna i 3 1/2 dkg maslaca. Peci prst debelo i provuci sljedećom kremom: 5 žutanjaka, 10 dkg šećera i 1/2 dcl jake kave tuci nad parom, k ohlađenomu primiješaj 20 dkg maslaca.

## Gorski dub

20 dkg šećera,  
12 žutanjaka,  
20 dkg maslaca.  
snijeg od 12 bjelanjaka.  
Za kremu:  
6 žutanjaka,  
2 jaja,  
20 dkg šećera,  
25 dkg čokolade,  
30 dkg maslaca.

20 dkg šećera pjenasto promiješaj sa 12 žutanjaka, dodaj 20 dkg otopljenog maslaca i snijeg od 12 bjelanjaka. Smjesu prst debelo speci, ohlađenu kremom namaži, savij, istom kremom provuci i poput gorskog duha dresiraj. Krema se pravi: 6 žutanjaka, 2 cijela jaja i 20 dkg šećera tuci nad parom dok se zgusti, dodaj 25 dkg omekšane čokolade, ohlađeno pomiješaj sa 30 dkg obrađenog maslaca

## Ploške »Crvenoga Križaa«

4 žutanjka,  
10 dkg šećera,  
snijeg od 4 bjelanjaka,  
8 dkg brašna,  
snijeg od 7 bjelanjaka,  
7 žlica šećera,  
marmelada od kajsija,  
bademi.

4 žutanjka pjenasto promijesaj sa 10 dkg šećera; dodaj snijeg od 4 bjelanjka i 8 dkg brašna. U snijeg od 7 bjelanjaka primijesaj 7 žlica šećera. Dva lima obloži papirom u jedan lijevak od papira metni biskvit smjesu, u drugi metni ošecereni snijeg, pa istiskuj na papir izmjenice po jedan trag od biskvita i od ošecerenog snijega, dok svu smjesu potrošiš, od koje moraš dobiti dvije ploče. Lagano peci 3/4 sata, ohlađeno sasatavi marmeladom od kajsija. Ploče možeš prije nego ih staviš u pećnicu, posipati oguljenim, isjeckanim bademima.

## KOLAČI OD MASLENOG TIJESTA



## **Masleno tijesto**

**56 dkg maslaca,  
19 dkg brašna,  
37 dkg brašna,  
4 žutanjka,  
sok od limuna,  
sol i mlijeko.**

56 dkg maslaca obradi sa 19 dkg brašna, razvaljaj i stavi na hladno mjesto. Od 37 dkg brašna, 4 žutanjka, soka od 1 limuna, malo soli i mlijeka, načini fino tijesto za savijaču, razvaljaj ga prst debelo, u nj zamotaj maslac i neka četiri sata počiva. Onda ga razvaljaj i opet skupa složi. Tako ponovi 3-4 puta, a svaki put pusti tijesto da četvrt sata počiva. Upotrebljuje se za paštete, ukrase, garnirunge i slatke tjestenine.

## Kriške od kreme

Tijesto kao Masleno.

Krema:

1/2 l mlijeka,  
6 žlica šećera,  
6 žutanjaka,  
2 žlic brašna,  
malo vanilije.

**Načini masleno tijesto, tanko ga razvaljaj, metni u lim i tu i tamo malo izbodi. Peci u dva dijela, ohlađeno nadjeni slijedećom kremom: 1/2 l mlijeka, 6 žlica šećera, 6 žutanjaka, 2 žlice brašna i malo vanilije neprestano tuci i kuhaj dok se zgusne i opet posve ohladi. Ovom krekom namaži jednu ploču, drugom pokrij, jako šećerom posipaj, razreži na pravilne četvorine i posluži.**

## **Kriške od pjene**

**Tijesto kao Masleno, snijeg od 8 bjelanjaka, 24 dkg šećera.**

**Tijesto načini i peci kao masleno. Onda u snijeg od 8 bjelanjaka primiješaj 24 dk šećera, time namaži jednu ploču, posiplji šećerom i pusti 5 minuta u pećnici da se posuši. Zatim pokrij drugom pločom, posiplji šećerom i razreži na kriške.**

## Valjci od pjene

Način masleno tijesto, razvaljaj ga debelo za hrvat noža, razreži na 2 cm široke trakove i omotaj ih preko kalupa za valjke. Treba paziti da na svakom kalupu ostane rub barem 1/2 cm prazan, da se valjci lakše skidaju. Namaži ih jajetom i peci uz jaku vatru. Ohlađene napuni tučenim vrhnjem ili kuhanim snijegom.

## Jabučni kolač od maslenog tijesta

Način masleno tijesto, razvaljaj ga debelo za hrvat noža, razreži u tri šake široke trake i duge prema duljini lima, u kojem ćeš peći trakove. Ove trakove u sredini na širinu jedne šake posiplji ribanim jabukama, rozinama, cimetom, šećerom i oguljenim, isječenim bademima te malo limunove korice. Krajeve ostalih dviju trakova namaži jajetom, prazno tijesto s oba kraja prevrni na jabuke, tako da

jedan trak preko drugoga prst široko segne. Kolač metni u lim, namaži jajetom i peci uz jaku vatru 3/4 do 1 sat

## Kolač od badema i maslenog tijesta

28 dkg maslaca,  
8 žutanjaka,  
16 dkg šećera,  
16 dkg badema,  
snijeg od 8 bjelanjaka.

Načini polovicu maslenog tijesta, to jest samo od 28 dkg maslaca, 8 žutanjaka pjenasto promiješaj sa 16 dkg šećera, dodaj 16 dkg oguljenih, samljevenih badema i snijeg od 8 bjelanjaka. Inače radi kao i jabučni kolač od maslenog tijesta.

## Lisna torta od maslenog tijesta

Načini masleno tijesto, razvaljaj ga debelo za hrbat noža, izreži 5 jednako velikih ploča, malo ih izbodi i namaži jajetom. Na jednu ploču načini od istog tijesta rešetku i rub naokolo također optoči. Ploče svjetlo-žuto speci u pećnici uz jaku vatru, ohlađene nadjeni ili jabučnim nadjevom ili od oraha, ili bilo kojom kremom, najposlije, to jest na vrh, stavi onu ploču sa rešetkom i ošećeri.

## Roščići od maslenog tijesta

Masleno tijesto razvaljaj debelo za hrbat noža, razreži na četvorine, na svaki metni poput lješnjaka komadić marmelade ili nadjeva od oraha, savij i načini formu roščića tako, da gornji ugao bude van okrenut. Namaži ga jajetom i pritisni uz roščić da se zaljepi. Kad su svi roščići gotovi, namaži ih jajetom i svjetlo-žuto speci u vrućoj pećnici.

## Jabuke u kabanici

Male jabuke oguli, kućicu izdubi, tako da jabuke ne probodeš. Nastalu prazninu ispuni marmeladom od kajsija ili rozinama. Masleno tijesto razvaljano debelo na hrbat noža razreži na četvorine, da odgovaraju veličini jabuke. Sve uglove četvorina namaži bjelanjkom, jabuke naloži u sredinu tako, da otvorena strana bude gore okrenuta, onda uglove podigni i u sredini jabuke ih spoji i jedan za drugim pričvrsti. Zamotane jabuke namaži jajetom, uz dobru vatru speci i konačno jako posiplji šećerom.

## Gubičice

Nadjev od badema, ili oraha ili sira.

Polovicu maslenog tijesta razvaljaj debelo za hrbat noža, razreži na tri prsta široke i prst dugačke trakove, po sredini ih namaži promućkanim jajetom i nadjeni sa 1/2 žličice nadjeva od badema ili od sira. Sada previj jednu stranu tijesta na drugu, tako da donji kraj tijesta prst široko ispod gornjega proviruje, pa onda lako utisni. Gubičice peci uz jaku vatru i posiplji šećerom.

## **Šipkice sa sirom za čaj**

Masleno tijesto razvaljaj debelo za hrvat noža i razreži u dva prsta široke i dva prsta dugačke trakove. U sredinu metni sir parmezana, krajeve tijesta jedan preko drugoga zavni i oštrom nožem odreži. Šipkice peci uz jaku vatru i vruće posluži.

## **Uštiplec od sira**

1/2 kg sira,  
1/4 kg maslaca,  
1/4 kg brašna,  
marmelada.



Od 1/2 kg sira, 1/4 kg maslaca, 1/4 kg brašna dobro izradi tijesto pa neka 1/4 sata počiva. Onda ga prst debelo razvaljaj, skupa prevrni i opet neka počiva. Tako ponavljaj 4-5 puta, onda kalupčićem izreži uštipke. Drugim, u sredini izrezanim ih poklopi, jajetom namaži i uz jaku vatru peci. Udubine ispuni marmeladom.

## Uštipci od sala

1/4 kg sala,  
16 dkg brašna,  
34 dkg brašna,  
2 žutanjka,  
1 jaje,  
2 dkg pjenica,  
mlijeko.

1/4 kg sala ostruži i sa 16 dkg brašna obradi, prst debelo razvaljaj i metni na stranu. Od 34 dkg brašna, 2 žutanjka, 1 cijelog jajeta, 2 dkg otopljene pjenice i toplog mlijeka načini

tijesto kao za savijaču, prst debelo ga razvaljaj pa u nj zavij salo. Tijesto neka na toplom mjestu 1/4 sata počiva, onda ga razvaljaj, skupa složi i tako ponovi 3-4 puta. Dalje kao uštipci od ~~mrkve~~. Od istog tijesta možeš praviti i roščiće.

## Masleno tijesto sa pjenicom

60 dkg brašna,  
50 dkg maslaca,  
8 dkg šećera,  
malo soli,  
8 žutanjaka,  
4 dkg pjenice,  
1/8 l mlijeka

U 60 dkg brašna nareži 50 dkg maslaca, protari ga s brašnom i namrvi, u sredini načini jamicu, dodaj 8 dkg šećera, malo soli, 8 žutanjaka i 4 dkg u 1/8 l mlijeka otopljene pjenice. Od toga umijesti glatko tijesto, pa neka počiva tri četvrt sata. Onda ga razvaljaj debelo za hrbat noža i upotrijebi za roščiće, uštipke i slično.

## SAVIJAČE

## **Tijesto za savijače**

**1/2 l brašna,  
malo soli,  
tople vode,  
1 jaje,  
maslac,  
nadjev po volji.**

Na dasku metni 1/2 l brašna, malo soli, u sredini načini jamicu, stavi 1 jaje i dodaj toliko tople vode, da umijesiš pruživo, glatko tijesto, od kojega načini 2 hljebčića, pokriji ih toplom posudom i četvrt sata počiva. Onda tijesto malo razvaljaj, namaži otopljenim maslacem, rastegni ga, dok je još toplo, tanko poput cigaretnog papira. Ovako pusti da se posuši, poskropi maslacem, nadjeni kojim ti drago nadjevom, savij, maslacem namaži i peci.

## Savijača od jabuka

Rastegnuto tijesto maslacem slatko poskropi, do polovice ribanim jabukama, šećerom, cimetom, koricom od limuna, samljevenim orasima i rožinama posiplji, savij i u pećnici svijetlo žuto speci. Razreži u komade, ošećeri i nosi na stol.

## **Savijača od sira**

**12 dkg maslaca,  
16 dkg šećera,  
6 žutanjaka,  
48 dkg sira,  
1/4 l vrhnja,  
rozine,  
snijeg od 8 bjelanjaka.**

**Tijesto za savijače rastegni i  
nadjeni sa sljedećim  
nadjevom: 12 dkg dobro  
obrađenog maslaca i  
pjenasto promiješaj sa 16  
dkg šećera i 6 žutanjaka;  
dodaj 48 dkg sira, četvrt l  
vrhnja i snijeg od 6  
bjelanjaka. Savijaču osim  
ovoga posiplji rozinama,  
saviј, maslacem namaži i  
zlatno žuto speci.**

## **Savijača od vrhnja**

**12 dkg maslaca,  
8 žutanjaka,  
rozine,  
12 dkg šećera,  
1/2 l vrhnja,  
snijeg od 8 bjelanjaka.**

**12 dkg obrađenog maslaca  
smiješaj sa 8 žutanjaka i 12  
dkg šećera, dodaj 1/2 l  
vrhnja, konačno snijeg od 8  
bjelanjaka. Ovim nadjevom  
namaži razvučeno tijesto,  
posiplji rozinama savi i  
svijetlo-žuto specl.**

## **Savijača od krumpira**

**16 dkg maslaca,  
16 dkg šećera,  
6 žutanjaka,  
32 dkg krumpira,  
malo soli,  
1/4 l vrhnja,  
snijeg od 6 bjelanjaka.**

16 dkg maslaca, 16 dkg šećera, 6 žutanjaka pjenasto promiješaj, dodaj 32 dkg kuhanih, propasiranih kumpira, malo soli, 1/4 l vrhnja i snijeg od 6 bjelanjaka. S ovim nadjevom namaži razvučeno tijesto, savij, maslacem namaži i speci.

## Savijača od riže

32 dkg riže,  
1 l mlijeka,  
12 dkg maslaca,  
8 žutanjaka,  
rozine.



32 dkg riže skuhaš meko u 1 l mlijeka, pa neka se ohladi, 12 dkg obrađenog maslaca pjenasto promiješaj sa 8 žutanjaka i 16 dkg šećera; onda dodaj rižu i snijeg od 8 bjelanjaka. Ovu smjesu različi po razvučenom, maslacem poskropljenom tijestu, rozinama posiplji, savij, maslacem namaži i svijetlo-žuto speci.

## Savijača od krupice

1/4 l krupice,  
1/2 l mlijeka,  
12 dkg maslaca,  
4 žutanjka,  
16 dkg šećera,  
1/4 l vrhnja,  
snijeg od bjelanjaka.

1/4 l krupica, skuhaј u 1/2 l  
mlijeka, 12 dkg obrađenog  
maslaca pjenasto promiješaj  
sa 4 žutanjka i 18 dkg šećera;  
promiješaj krupicu, 1/4 l  
vrhnja i snijeg od 4  
bjelanjaka. S time namaži  
rastegnuto tijesto, posiplji  
rozinama, savij, maslecom  
namaži i speci.

## Kuhana savijača od krupice

8 dkg maslaca,  
4 žutanjka,  
3 dcl vrhnja,  
25 dkg krupica,  
snijeg od 4 bjelanjka.

8 dkg maslaca primiješaj sa 4 žutanjka, 3 dcl vrhnja i 25 dkg krupica pa neka 2 do 3 sata stoji, onda dodaj snijeg od 4 bjelanjka. S ovom smjesom namaži rastegnuto tijesto, savij ga, u ubrus zaveži i pol sata kuhaj u slanoj vodi. Onda ga iz ubrusa izvadi, metni na zdjelu i polij prženim mrvicama.

## Štrukli

8 dkg maslaca,  
4 žutanjka,  
3 dcl vrhnja,  
25 dkg sira.

8 dkg maslaca, 4 žutanjka, 3 dcl vrhnja i 25 dkg sira dobro promiješaj, time namaži ne odveć tanko razvučeno tijesto, savij, kuhačom utiskaj savijaču u razmaku od 15 cm, onda razreži na komade, koje kuhaj u slanoj vodi, a kad su kuhani, izvadi ih i polij prženim mrvicama.

## **Savijača od snijega**

**Tijesto za savijaču,  
snijeg od 8-10  
bjelanjaka,  
8 žlica šećera.**

**Tijesto za savijaču rastegni,  
čvrsti snijeg od 8-10  
bjelanjaka pomiješan sa 8  
žlica šećera po tijestu  
razmaži, savij, s kuhačom  
utisni jednako velike  
komade, odreži ih i sprži u  
vrućoj masti. Savijaču  
posluži sa šatoom od mlijeka.**

## **Savijača od kave**

**5 dkg maslaca,  
6 žutanjaka,  
15 dkg šećera,  
2 dcl vrhnja,  
snijeg od 6 bjelanjaka,  
30 zrna kave,  
1/4 l mlijeka,  
3 žlice kave,  
4 žutanjaka,  
4 žlice šećera.**

5 dkg obrađenog maslaca  
pjenasto promiješaj sa 8  
žutanjaka i 15 dkg šećera;  
dodaj 2 dcl vrhnja, snijeg od  
6 bjelanjaka i 30 zrna  
samljevene pečene kave. S  
ovom smjesom namaži  
razvučeno tijesto, savij i peci.  
Savijaču posluži slijedećim  
šatom: 1/4 l mlijeka, 2-3  
žlice vrlo jake kave, 4  
žutanjaka i 4 žlice šećera  
neprestano krkljaj dok  
uzavre.

## Savijača od badema

16 dkg šećera,  
4 žutanjaka,  
16 dkg badema,  
snijeg od 4 bjelanjaka,  
16 dkg rozina.

16 dkg šećera pjenasto  
promiješaj sa 4 žutanjaka,  
dodaj 16 dkg oguljenih,  
samljevenih badema i snijeg  
od 4 bjelanjaka. Time namaži  
razvučeno, maslacem dobro  
poškropljeno tijesto, posiplji  
sa 16 dkg rozina i savij.  
Namaži maslacem i  
svijetlo-žuto speci.

## Savijača od maka

Tijesto za savijaču,  
10 dkg maslaca,  
40 dkg maka,  
30 dkg čokolade,  
4 dcl vrhnja,  
25 dkg šećera,  
30 dkg rozina.

Rastegnuto tijesto poškropi sa 10 dkg maslaca, posiplji sa 40 dkg samljevenog maka, 30 dkg kockasto rezane čokolade, 30 dkg rozina i 25 dkg šećera; poškropi sa 4 dcl vrhnja, savij, speci pa tek slijedeći dan u tanke kriške izreži. Ova savijača izvrsno pristaje uz čaj.



## **Savijača od jabuka sa vrhnjem**

**8 dkg maslaca,  
4 žutanjka,  
16 dkg šećera,  
1/4 l vrhnja,  
snijeg od 4 bjelanjka,  
tijesto za savijaču,  
jabuke, rozine.**

**K 8 dkg obrađenog maslaca  
primiješaj 4 žutanjka i 16 dkg  
šećera, 1/4 l vrhnja i snijeg od  
4 bjelanjka. Time namaži  
razvučeno tijesto, posiplji sa  
ribanim jabukama i  
rozinama, savij, namaži  
otopljenim maslacem i speci.**

## **Savljača od trešanja**

Pravi jednako kao onu od jabuka, samo umjesto jabuka upotrijebi trešnje sa ili bez koštica i izostavi rozine.

## **TIJESTA SA KVASCEM**



## Pogača sa kvascem

10 dkg maslaca,  
1 žlica šećera,  
malo soli,  
5 žutanjaka,  
3 dkg pjenica,  
1/8 l mlijeka,  
42 dkg brašna,  
marmelada,  
bademi.

10 dkg pjenasto promije-  
šanog maslaca, 1 žlicu  
šećera, malo soli, 5  
žutanjaka, 3 dkg u 1/8 l

mlijeka otopljene pjenice, 42 dkg brašna i još malo - ako je potrebno - mlačnog mlijeka dobro promiješaj a onda tijesto dotle tuci, dok se posve od kuhače odvoji. Iza toga pusti ga na toplom mjestu da se digne, razdijeli ga u dva jednaka dijela, razvaljaj ga u dvije ploče, jednu metni u kalup za torte, namaži marmeladom, pokrij drugom pločom i opet pusti da se digne. Onda jajetom namaži, krupnim šećerom i listasto rezanim bademima posipaj i zlatno-žuto speci.

## Pogača od višanja

1/4 kg maslaca,  
4 jaja,  
8 žutanjaka,  
7 dkg badema,  
2 dcl vrhnja,  
3 dkg pjenice,  
3 žlice mlijeka,  
3 žlice šećera,  
brašno, višnje.

Uzmi 1/4 kg maslaca, 4 cijela  
jaja i 8 žutanjaka, 7 dkg  
oguljenih, samljevenih  
badema, 2 dcl vrhnja, 3 dkg u  
3 žlice mlijeka, otopljene  
pjenice, 3 žlice šećera, malo  
soli i toliko brašna, da  
uzmogneš načiniti lagano  
tjesto, koje tuci dok se posve  
od kuhače riješi, onda metni  
polovicu u namazani lim,  
posiplji višnjama, pokri  
drugom polovicom tjesta,  
neka se pogača digne, onda  
je peci 1 sat.

## **Pogača od višanja sa prelivom**

Snijeg od 5 bjelanjaka,  
4 dcl vrhnja,  
višnje,  
4 žlice šećera,  
malo cimeta.

Načini tijesto kao za pogaču sa kvascem, od toga 1 ploču razvaljaj, višnjama obloži i pusti da se digne. Pogaču svijetlo-žuto speci i namaži slijedećim: primiješaj snijeg od 5 bjelanjaka sa 4 dcl vrhnja, 4 žlice šećera i malo cimeta. Pogaču metni još jednom u pećenicu i svijetlo-žuto je speci. Razreži na četvorine i toplu posluži.

## Gospojinski hlri

1/8 kg maslaca,  
4 žutanjka,  
1/4 kg brašna,  
malo soli,  
3 1/2 dkg pjenice,  
5 žlica mlijeka,  
1/4 kg šećera,  
10 dkg badema,  
snijeg od 4 bjelanjka.

Od 1/8 kg maslaca, 4 žutanjka, 1/4 kg brašna, malo soli 3 1/2 dkg u pet žlica mlijeka otopljene pjenice umijesti tvrdo tijesto, koje dobro stuci i neka se digne. Onda ga tanko razvalja i namaži slijedećim nadjevom: 1/4 kg obrađenoga maslaca pjenasto promiješaj sa 1/4 kg šećera i 3 žutanjka i dodaj snijeg od 3 bjelanjka. Time namaži pogaču i posipaj sa 1/2 kg oguljenih, samljevenih badema, savij, jajetom namaži i specl.

## Tirolska pogača

14 dkg maslaca,  
1 žlica šećera,  
malo soli,  
5 žutanjaka,  
2 dkg pjenice,  
1/8 l mlijeka,  
30 dkg brašna,  
8 žutanjaka,  
16 dkg šećera,  
16 dkg badema,  
snijeg od 8 bjelanjaka,  
rozine, citronat.

**Načini tijesto od 14 dkg**  
obrađenog maslaca, 1 žlice  
šećera, malo soli, 5  
žutanjaka, 2 dkg u 1/8 l  
mlijeka otopljene pjenice i 30  
dkg brašna, dobro ga  
kuhačom stuci i neka se diže  
na toplom mjestu. 8  
žutanjaka pjenasto  
promiješaj sa 16 dkg šećera,  
dodaj 16 dkg oguljenih,  
samljevenih badema i snijeg  
od 8 bjelanjaka. S ovom  
smjesom namaži razvaljano  
tijesto, posiplji rozinama,  
groždicama i sitno narezanim  
citronatom, savij, još jednom  
neka se digne, onda peci uz  
jaku vatru.

## **Pogača s makom**

10 dkg maslaca,  
1 žlica šećera,  
malo soli,  
2 žutanjaka,  
2 jaja,  
4 dkg pjenice,  
60 dkg brašna.  
Nadjev:  
1/4 kg maka,  
mlijeko,  
šećer, cimet, klinčići,  
korica od limuna.

Od 10 dkg maslaca, 1 žlice šećera, malo soli, 2 žutanjka i 2 cijela jaja, 4 dkg otopljene pjenice i 60 dkg brašna načini sa mlačnim mlijekom više tvrdo no meko tijesto, dobro ga stuci i neka se digne na toplom mjestu. Onda ga tanko razvaljaj i slijedećim nadjevom namaži: 1/4 kg samljevenog maka kuhaj u mlijeku sa šećerom, malo cimena, klinčića i korice od limuna, dok dobiješ gustu kašu. Time namaži tijesto, savij još jednom neka se digne, onda jajetom namaži i uz dobru vatru peci.

## Pogača s orasima

1/4 kg maslaca,  
1/2 kg brašna,  
2 žlice šećera,  
3 dkg pjenice,  
4 žutanjka,  
2 žlice vrhnja,  
malo soli.  
Nadjev:  
1/2 kg oraha,  
šećer,  
cimet, korica limuna,  
klinčići, ruma,  
rozine, citronat.

**Način** tijesto od 1/4 kg maslaca, 1/2 kg brašna, 2 žlice šećera, 3 dkg otopljene pjenice, 4 žutanjaka, 2 žlice vrhnja i malo soli, dobro ga stuci i razvaljaj. Za nadjev treba: 1/2 kg samljevenih oraħa, šećera po volji, malo cimeta, korica od limuna, klinčića i ruma. Sve ovo kuħaj u mlijeku dok dobiješ gustu kašu. Time namaži tijesto, posiplji rozinama, sitno narezanim citronatom i koricom od naranče, savij, jajetom namaži i odmah stavi u pećnicu da se speče.

## **Buhtli**

16 dkg maslaca,  
1 žlica šećera,  
malo soli,  
5 žutanjaka,  
4 dkg pjenice,  
1/4 l mlijeka,  
56 dkg brašna,  
marmelada ili pekmez.



Od 16 dkg obrađenog maslaca, 1 žlica šećera, malo soli, 5 žutanjaka, 4 dkg u 1/4 l mlijeka otopljene pjenice i 56 dkg brašna načini tijesto i dobro ga stuci. Kada se digna razvaljaj ga, razreži na četvorine, u svaku metni marmelade, ili pekmeza, uglove sastavi i zaobli male hljepčiče, metni jedan do drugoga u namazani lim, neka se još jednom dignu, pa ih tad lijepo speci. Topla posipaj šećerom i posluži.

## Osje gnjezdo

56 dkg brašna,  
12 dkg maslaca,  
5 žutanjaka,  
malo soli,  
3 dkg pjenice,  
1/4 l mlijeka,  
cimet, šećer,  
bademi i rozine.

Od 56 dkg brašna, 12 dkg obrađenog maslaca, 5 žutanjaka, soli, 3 dkg otopljene pjenice i 1/4 l mlijeka načini tijesto, dobro

gastuci i neka se digne. Onda tijesto razvaljaj tanko, poškropi maslacem, razreži na četvorine, posiplji ih cimetom i šećerom pa oguljenim, klinčasto rezanim bademima, rozinama i grožđicama, savij ih i jednu kraj druge poredaj u namazani lim i svako gnijezdo posebice maslacem namaži. Neka se još jednom dignu, onda ih zlatno-žuto specl.

## Rezanci, pareni

60 dkg brašna,  
3 dkg pjenice,  
1/4 l mlijeka,  
10 dkg šećera,  
8 žutanjaka,  
20 dkg maslaca,  
2 dcl mlijeka,  
4 dk maslaca,  
bademi.

Od 60 dkg brašna, 3 dkg otopljene pjenice, 1/4 l mlijeka, 10 dkg šećera, 8 žutanjaka i 20 dkg otopljenog

maslaca načini tijesto, dobro ga stuci i neka se digne. Onda ga razvaljaj prst debelo, nareži debele rezance, u tavu metni 2 dcl mlačnog mlijeka i 4 dkg otopljenog maslaca, metni na ovo red ~~rezanaca~~, namaži ih maslacem, posiplji oguljenim, isječenim bademima, metni drugi red rezanaca, namaži ih posiplji kao prvi red, neka se još jednom dignu, onda ih peci pol do 1 sat. Posluži tople sa šatom.

## Češka pogača

10 dkg maslaca,  
4 dkg šećera,  
malo soli,  
2 dkg kvasca,  
54 dkg brašna,  
4 žutanjka,  
marmelada,  
ošec. snijeg od bjelanjka,  
malo badema.

Od 10 dkg obrađenog maslaca, 4 dkg šećera, malo soli, 2 dkg otopljenog kvasca, 54 dkg brašna i 4 žutanjka

način sa mlačnim mlijekom  
podatno tijesto, dobro ga stuci  
i neka se dignu. Onda ga tanko  
razvaljaj, izreži okrugle uštipke,  
poredaj ih u namazani lim, pa  
u sredini jednim utazom utisni.  
Ovu udubinu ispuni marmela-  
dom, pogačice neka se još  
jednom dignu, rubove namaži  
jajetom, marmeladu provuci  
ošćerenim snijegom, posipji  
oguljenim, klinčasto rezanim  
bademima i zlatno-žuto spec.

## Roščiči sa pjenicom

46 dkg brašna,  
1/4 kg maslaca,  
4 žlice vrhnja,  
6 žutanjaka,  
3 dkg pjenice,  
malo šećera i mlijeka,  
marmelada,  
snijeg od bjelanjaka,  
bademi.

46 dkg brašna namrvi na mlinčanicí sa 1/4 kg maslaca, dodaj 4 žlice vrhnja, 6 žutanjaka, 3 dkg otopljene pjenice, nešto šećera i toliko mlijeka, da možeš zamijesiti podatno tijesto, koje razvaljaj, na četvorine izreži, na svaku stavi kupčić marmelade, savij, načini oblik roščića, snijegom provuci, bademima i šećerom posipaj, neka se dignu, pa zlati i r. speci.

## Roščići bez jaja

69 dkg brašna,  
3 dkg pjenice,  
2 dcl mlijeka,  
malo soli,  
1/4 kg maslaca,  
marmelada.  
Od 69 dkg brašna, 3 dkg pjenice otopljene u 2 dcl mlijeka malo soli, i 1/4 kg maslaca načini na mlinčanicí tijesto; razvaljaj, načini roščiće, marmeladom nadjeni, neka se dignu, svjetlo-žuto speci, i vruće šećerom jako posipaj.

## **Roščiči fini**

**40 dkg brašna,  
6 žutanjaka,  
malo maslaca,  
3 dkg pjenice,  
sol,  
23 dkg maslaca,  
6 dkg brašna,  
marmelada.**

**Na daski izradi tijesto od 40 dkg brašna, 6 žutanjaka, komadić maslaca, kolik orah, malo soli i 3 dkg otopljenog kvasca (pjenice), pokrij toplom posudom i neka se digne. U međuvremenu dobro obradi 23 dkg maslaca sa 6 dkg brašna, zamotaј u razvalјano tijesto, dalje postupaj kao sa maslenim tijestom, s jedinom razlikom da ovo na toplom mjestu mora poćivati. Opet tijesto razvalјaj, pravi od njega roščiće, nadјeni ih marmeladom, neka se dignu i lijepo ih speci.**

## Požunski roščići

1/4 kg maslaca,  
1/2 kg brašna,  
2 žlice šećera,  
3 dkg pjenice,  
2 žlice mlijeka,  
4 žutanjka,  
2 žlice vrhnja,  
malo soli,  
orasi ili mak.

Od 1/4 kg maslaca, 1/2 kg brašna, 2 žlice šećera, 3 dkg pjenice otopljene u 2 žlice mlijeka, 4 žutanjka, 2 žlice vrhnja i malo soli načini tijesto, iz njega zasučij roščića, nadjeni ih nadjevom od oraha ili maka, žutanjkom namaži i zlatno-žuto specij.

## Hladno skvašeno tijesto za roščice

1 šalica žutanjaka,  
1 šalica maslaca,  
1 šalica mlijeka,  
3 dkg pjenice,  
malo brašna,  
marmelada,  
šećer i bademi.

Upotrijebi 1 šalicu žutanjaka, toliko otopljenog maslaca i toliko mlačnog mlijeka, 3 dkg otopljene pjenice, malo soli i toliko brašna, da načiniš čvrsto tijesto, koje dobro stuci. Jedan ubrus namaži maslacem, stavi tijesto unutra, lako zaveži i objesi u hladnu vodu. Pusti ovako nekoliko sati, dok zapliva na površini; onda ga razvaljaj, razreži, načini roščice i nadjeni ih marmeladom. Roščice namaži jajetom, posiplji krupnim šećerom i bademima i odmah peći.



## **Westfalski roščići**

**24 dkg maslaca,  
32 dkg brašna,  
4 žutanjka,  
malo soli,  
3 dkg pjenice,  
orasi ili mak,  
bademi.**

**Od 24 dkg maslaca, 32 dkg  
brašna, 4 žutanjaka, malo soli  
i 3 dkg otopijene pjenice  
načini tijesto, koje neka 1 sat  
počiva. Onda ga razvaljaj,  
načini roščiće, koje nadjeni  
nadjevom od oraha ili maka,  
kako ti drago. Gotove namaži  
bjelanjkom, posipaj  
isječenim bademima i  
šećerom i zlatno-žuto speci.**

## **Roščiči s orasima**

**34 dkg brašna,  
2 žutanjka,  
malo soli i šećera,  
2 dkg pjenice,  
malo mlijeka,  
25 dkg maslaca,  
16 dkg brašna,  
orasi.**

**Od 34 dkg brašna, 2 žutanjka,  
malo soli, šećera i 2 dkg u  
mlakom mlijeku otopljene  
pjenice načini tijesto mekano  
kao za savijaču, pa neka  
kratko vrijeme počiva. Sada  
zamijesi 25 dkg maslaca i 16  
dkg brašna, razvaljaj ga i  
zamotaj u rastegnuto tijesto.  
Dalje postupaj kao sa  
ekvašenim maslenim  
tijestom, samo što počivati  
mora na toplom mjestu. Iz  
razvaljanog tijesta pravi  
roščiče, nadjeni ih nadjevom  
od oraha i speci.**

## **Valjci od oraha**

**46 dkg brašna,  
14 dkg maslaca,  
sol,  
2 žutanjka,  
2 dkg pjenice,  
malo mlijeka,  
1 žlicu šećera,  
14 dkg maslaca,  
orah.**

**Od 46 dkg brašna, 14 dkg maslaca, malo soli, 2 žutanjka, 2 dkg otopljene pjenice, 1 žlice šećera i malo mlačnog mlijeka dobro omijesi na mlinčanici tijesto. Kada se digne tanko ga rastegni i sa 14 dkg maslaca poškropi. S jednog kraja metni na tijesto dobar nadjev od oraha prst visoko, malo ga zavij, reži prst duge komadiće i slaži na lim jedan kraj drugoga. Tako nastaviš dok sve tijesto potrošiš. Onda valjčiće jajem namaži i lagano peci.**

## **Pogačice od bjelanjaka**

**14 dkg maslaca,  
4 dkg šećera,  
3 dkg pjenice,  
1/8 l mlijeka,  
snijeg od 3 bjelanjaka,  
15 dkg sira,  
3 žutanjka,  
2 žlice šećera,  
2 žlice vrhnja,  
rozine, bademi.**

**Od 14 dkg maslaca, 4 dkg  
šećera, soli, 3 dkg u 1/8 l  
mlijeka otopljene pjenice, 40  
dkg brašna i snijega od 3  
bjelanjaka načini tijesto koje  
dobro stuci i neka se digno,  
zatim ga razvaljaj, izreži  
okrugle uštipke, u sredini ih  
utisni, i na namazani lim  
položi. Uštipci treba da se  
dignu, zatim ih nadjeni  
slijedećim nadjevom: 15 dkg  
sira promiješaj sa 3 žutanjka, 2  
žlice šećera i 2 žlice vrhnja. Od  
ove smjese metni po pol žličice  
u svaku udubinu, posipaj ih  
gusto sa rozinama i klinčasto  
rezanim bademima i speci.**

## **Cekinčiči**

**10 dkg maslaca,  
6 žutanjaka,  
56 dkg brašna,  
3 dkg pjenice,  
malo soli i mlijeka,  
šećer i bademi.**

**10 dkg obrađenog maslaca, 6  
žutanjaka, 56 dkg brašna, 3  
dkg otopljene pjenice i malo  
soli pomiješaj sa malo  
mlačnog mlijeka i od toga  
razredi podatno tijesto. Kada  
se digne razvaljaj ga prst  
debelo, izreži male uštipke,  
svaki maslacem namaži,  
isječenim bademima i  
šećerom posiplji, u lim  
poredaj dok sve potrošiš.  
Onda ih još jednom pusti da  
se dignu i peci uz jaku vatru.  
Cekinčiče, kad su pečeni,  
jedan od drugoga rastavi i  
šatoom polij.**

## **Pokladni uštipci**

**14 dkg maslaca,  
1/4 l mlijeka,  
10 žutanjaka,  
4 dkg šećera,  
malo soli,  
60 dkg brašna,  
3 dkg pjenice,  
1/2 l mlijeka.**

**U tavu metni 14 dkg otopljenog maslaca, 1/4 l mlijeka, 10 žutanjaka, 4 dkg šećera i malo soli. Sve skupa krkljaj na ognjištu dok se**

**smlači. Onda uzmi 60 dkg finog, ugrijanog brašna, 3 dkg u 1/8 l mlijeka otopljene pjenice pomiješaj s gornjom smjesom i dotle tuci tijesto, dok postane glatko i sjajno. Onda ga metni na mlinčanicu, razvaljaj debelo poput malog prsta, izreži ušipke, poredaj ih na omučenu dasku i neka se dignu, zatim ih utopi u vruću mast i pokrij. Kad su s jedne strane lijepo zažutjeli, oduzmi pokrov, uštipke u masti prevrni, da se i na drugoj strani zažute. Onda ih izvadi,**

položi na bugačicu da upije  
mast i posipijl šećerom. S  
uštipcima posluži  
marmeladu.

## Pokladnice sa vrhnjem

3 dkg maslaca,  
4 dcl vrhnja,  
8 žutanjaka,  
3 žlice šećera,  
1 l brašna,  
3 dkg pjenice,  
1/8 l mlijeka.

U tavu metni 3 dkg  
otopljenog maslaca, 4 dcl  
vrhnja, 8 žutanjaka i 3 žlice  
šećera. Na vatri krčkaj dok  
bude mlačno. U veliku zdjelu

metni 1 l finoga, ugnijanog  
brašna, dodaj 3 dkg u 1/8 l  
mlijeka otopljene pjenice,  
prilij ugnijano vrhnje, dodaj  
trunak soli pa tuci tijesto dok  
postane glatko i sjajno.  
Tijesto ne smije biti  
premekano, ipak lako i  
podatno. Ako je premekano,  
dodaj prašak, brašna, bude li  
pretvrdo, prilij koju kap  
mlijeka. Gotovo tijesto neka  
se dignu, istom onda ga  
razvaljaj i izreži uštipke. Dalje  
radi kao i kod pokladnih  
uštipaka.

## Uštipci od cimeta sa kvascem

58 dkg brašna,  
12 dkg maslaca,  
2 žlice šećera,  
5 žutanjaka,  
3 dkg pjenice,  
malo soli,  
cimet.



Od 56 dkg brašna, 12 dkg otopljenog maslaca, 2 žlice šećera, 5 žutanjaka i 3 dkg u mlijeku razmnožene pjenice i malo soli načini tijesto i tuci ga, dok se posve riješi od kuhače. Ako je tijesto pretvrdo, dolij malko toploga mlijeka. Tijesto neka se digne, onda ga razvaljaj, u četvorine izreži i još jednom neka se digne. Komadiće tijesta metni na kalup za uštipčiće od cimeta, vrpcom ih poveži i peci u vrućoj masti. Vruće posiplji cimetom pomiješanim sa šećerom.

## Fanjci sa kvascem

60 dkg brašna,  
12 dkg maslaca,  
4 žutanjaka,  
1 žlicu šećera,  
sol,  
3 dkg pjenice,  
malo mlijeka.

**Načini skvašeno tijesto od 60 dkg brašna, 12 dkg maslaca, 4 žutanjaka, 1 žlice šećera, malo soli i 3 dkg u mlijeku razmočene pjenice, dobro ga stuci i neka se digne. Onda ga razvaljaj. Izreži četvorine, kolutom ih nekoliko puta zareži, neka se još jednom dignu, tada ih speci u vrućoj masti.**

## **Češke šljoke**

**1 l brašna,  
3 dkg pjenice,  
malo mlijeka,  
4 dkg maslaca,  
1/2 l mlijeka,  
1 žlicu šećera,  
malo soli,  
6 žutanjaka,  
2 jaja,  
malo masti,  
marmelada.**

U zdjelu metni 1 l brašna, u sredini načini jamicu; ulij u nju 3 dkg u 1/4 l mlijeka otopljene pjenice, malo promućkaj i neka se digne. U međuvremenu promiješaj 4 dkg otopljenog maslaca, 1/4 l mlijeka, 1 žlicu šećera, malo soli, 6 žutanjaka i 2 cijela jaja, ulij u brašno i dođe tuci dok se tijesto stane riješiti od kuhače. Tijesto treba da se digne, onda kapni u svaku udubinu u kalupu za šljoke nekoliko kapi masti, na koju metni po jednu žlicu tijesta i specl s obje strane jasno-žuto. Gotove šljoke marmeladom namaži te 2 po 2 spoji.

## Šljoke sa parmezanom

4 dkg maslaca,  
8 dkg brašna,  
1 l vrhnja,  
parmezan

Tijesto se načini kao za češke šljoke, samo izostavi šećer, 2 l 2 šljoke sastavi umjesto marmeladom sa ribanim sirom parmezanom, onda ih poredaj u vatri odolijevajuću zdjelu. Ujedno stavi u tavu 4 dkg maslaca, kada se otopi, dodaj 8 dkg brašna pa uz neprestano miješanje malo po malo priljevaj 1 l vrhnja. Miješaj dok uzavre, onda polij šljoke, još posiplji sirom parmezanom i u pećnici peci 10 časaka.

## Naduvka

16 dkg maslaca,  
4 dcl mlijeka,  
4 žutanjka,  
2 jaja,  
4 žlice šećera,  
sol,  
1 l brašna,  
4 dkg pjenice,  
10 dkg rozina.

16 dkg maslaca prokrijaj sa 4 dcl toplog mlijeka, 4 žutanjka, 2 cijela jaja, 4 žlice šećera i malo soli. Ovo izlij u 1 l brašna, dodaj 4 dkg razmočene pjenice, dobro promiješaj i stuci tijesto, uspi u kalup za naduvke, metni na toplo mjesto da se digne i peci 3/4 sata. U tijesto možeš također metnuti 10 dkg rozina.

## Naduvka s kvasom

2 dcl mlijeka,  
2 dkg pjenice,  
8 dcl brašna,  
6 jaja,  
1/8 kg maslaca,  
12 dkg šećera,  
sol.

Načini kvas od 4 dcl mlijeka, 2 dkg pjenice i 8 dcl brašna. Kada se digne promiješaj 6 cijelih jaja, 1/8 kg maslaca, 12 dkg šećera i malo soli. Tijesto uspi u kalup, neka se digne, onda peci barem 1 sat.

## **Naduvka sa skorupom**

4 dcl vrhnja,  
2 dkg maslaca,  
8 žutanjaka,  
1/8 kg šećera,  
malo soli,  
1 l brašna,  
3 dkg pjenice,  
1/8 l mlijeka.

4 dcl vrhnja i 2 dkg maslaca,  
8 žutanjaka, 1/8 kg šećera i  
malo soli krčkaj na vatri dok  
se malako ugrije, onda izlij u 1  
l ugrijanog brašna, dodaj 3  
dkg u 1/8 l mlijeka razmućene  
pjenice i tijesto dobro stuci,  
uspi u kalup, neka se dignu,  
onda peci 3/4 sata.

## **Naduvka sa čokoladom**

**1/4 kg maslaca,  
5 žutanjaka,  
8 dkg šećera,  
3/4 kg brašna,  
3 dkg pjenice,  
malo mlijeka,  
3 pločice čokolade.**

**Od 1/4 kg maslaca, 5  
žutanjaka, 8 dkg šećera, 1/2  
kg brašna, malo soli i 3 dkg  
razmočene pjenice i malo  
mlačnoga mlijeka načini lako  
tijesto. Na daski ga razdijeli  
na dvoje. Jednu polovicu  
tanko razvaljaj, u drugu  
primiješaj 3 pločice ribane  
čokolade, ovo tijesto metni  
na razvaljano, savij kao  
savijaču, metni u kalup, neka  
se dignu, onda ga peci po  
prilici 1 sat.**

## Sukana naduvka

1 l brašna,  
6 žutanjaka,  
11 dkg maslaca,  
malo mlijeka,  
malo šećera,  
3 dkg pjenice,  
malo šećera i soli,  
7 dkg rozina,  
11 dkg maslaca.

Od 1 l brašna, 6 žutanjaka, 11 dkg otopljenog maslaca, malo šećera, soli i 3 dkg razmočene pjenice te nešto mlačnog mlijeka načini čvrsto tijesto. Pošto si ga dobro stukda, pusti da se digne, onda tanko razvaljaj, poskropi sa 11 dkg maslaca, posiplji 7 dkg rozina, savij, savijeno suči onda metni u kalup. Kada se digne namaži jajetom i peći.



## **Naduvka sa makom**

**14 dkg maslaca,  
14 dkg masti,  
4 jaja,  
4 žutanjka,  
21 dkg šećera,  
23 dkg maka,  
3 1/2 dkg pjenica,  
46 dkg brašna,  
malo cimeta,  
korica od limuna,  
klinčići,  
malo mlijeka,  
bademi.**

**Promiješaj 14 dkg maslaca i  
14 dkg masti sa 4 cijela jaja i  
4 žutanjka, dodaj 21 dkg  
šećera, 23 dkg samljevenog  
maka, 3 1/2 dkg razmočene  
pjenice, 46 dkg brašna, malo  
cimeta, korice od limuna i  
klinčića. Onda dolij malo  
mlačnog mlijeka tako da  
dobiješ mekano tijesto, koje  
dobro stuci. Namazan kalup  
obloži rezanim bademima,  
unutra uspi tijesto, neka se  
digne, onda peci 1 sat.**

## **Biskvit naduvka**

**1/8 kg maslaca,  
1/8 kg šećera,  
10 žutanjaka,  
3 1/2 dkg pjenice,  
1/8 l mlijeka,  
sol,  
21 dkg brašna.**

**1/8 kg obrađenog maslaca  
pjenasto promiješaj sa  
jednom osminom šećera i 10  
žutanjaka; primiješaj 3 1/2  
dkg u 1/8 l mlijeka otopljene  
pjenice, malo soli i 21 dkg  
brašna. Smjesu dobro stuci,  
uspi u kalup, neka se digne,  
onda oprezno pecl.**

## **Zdravstvena naduvka**

**10 dkg maslaca,  
10 dkg šećera,  
4 žutanjka,  
25 dkg brašna,  
5 žlica mlijeka,  
snijeg od 4 bjelanjka,  
3 dkg badema,  
1/2 zam. Oetkerova  
praška.**

**10 dkg obrađenog maslaca  
pjenasto promiješaj sa 10  
dkg šećera i 4 žutanjaka;  
dodaj 25 dkg brašna, 5 žlica  
mlijeka, snijeg od 4 bjelanjka,  
3 dkg oguljenih, samljevenih  
badema i 1/2 zamotka  
Oetkerova praška za pecivo.  
Smjesu uspi u kalup i uz  
dobru vatru peci 1 sat.**

## **Milječni kruh**

**1 l brašna,  
sol,  
1 jaje,  
8 dkg maslaca,  
3 dkg pjenice,  
malo mlijeka.**

U zdjelu prosipaj 1 l brašna, u sredini načini jamicu, dodaj soli, 1 cijelo jaje, 8 dkg otopljenog maslaca i 3 dkg u mlijeku razmočene pjenice, primješaj malo mlačnog mlijeka, toliko da načiniš čvrsto tijesto, koje dobro smijesi, zatim neka se diže. Dignuto metni na mlinčanicu još jednom izmijesi, spleti štrucu, metni je u kalup, pa neka se još jednom digne. Onda jajetom namaži i uz dobru vatru peci.

## **Mliječna štruca**

**35 dkg brašna,  
1 1/2 dkg pjenice,  
1/2 l mlijeka,  
7 dkg maslaca,  
2 žutanjka,  
3 žlice šećera,  
1/8 kg rozina,  
bademi.**

**Od 35 dkg brašna, 1 1/2 dkg  
razmočene pjenice, 1/2 l  
toplog mlijeka, 7 dkg  
otopljenog maslaca, 2  
žutanjka i 3 žlice šećera  
načini glatko tijesto, onda  
umiješaj 1/8 kg rozina, spleti  
štrucu, neka se digne,  
namaži jajetom, nabodi  
klinčasto rezanim bademima  
i zlatno-žuto specij.**

## Kruh od krumpira

1 l brašna,  
2 dkg šećera,  
sol,  
10 dkg krumpira,  
6 dkg maslaca,  
2 žutanjka,  
1/4 l mlijeka,  
2 dkg pjenice.

U zdjelu metni 1 l brašna, 2 dkg šećera, malo soli, načini jamicu, u nju metni 6 dkg otopljenog maslaca, 10 dkg pečenih, propasiranih krumpira, 2 žutanjka, 1/8 l mlijeka i 2 dkg u 1/8 l mlijeka razmočene pjenice. Od ove smjese načini čvrsto tijesto, koje na toplom mjestu pusti barem 1 sat, da se digne. Onda izvini kruh na lim, naliči ga jajetom i lagano peci oko 1 i pol sata.

## Apoštolska pogača

28 dkg brašna,  
4 dkg pjenice,  
voda i sol,  
još 56 dkg brašna,  
70 dkg maslaca,  
6 jaja,  
12 žutanjaka,  
2 žlice šećera,  
1/8 l mlijeka.

Na mlinčanicu metni 28 dkg brašna, u nj načini jamicu, u koju namrvi 4 dkg pjenice, istodobno prilić malo mlačne

vode i prašak soli. Ovo obradi kao tijesto za savijaču, i toplom zdjelom pokrij. Pošto se tijesto 2 prsta diglo, rastrgaj ga u male komadiće. Onda opet metni na dasku 56 dkg brašna, 70 dkg maslaca, 6 cijelih jaja i 12 žutanjaka, 2 žlice šećera i malo soli, prilić 1/8 l mlijeka i izradi tijesto, koje se također razdrobi i s prvašnjim tijestom dobro promijesi. Onda od svega načini hljeb, zamotaj ga u ubrus i metni ga u zemljanu ili porcelanastu posudu pa neka preko noći stoji na hladnom mjestu. Kada tijesto dvostruko naraste, otkini ga komad od ostaloga načini okrugli hljeb, u sredini načini

udubinu i jajem namaži. Konačno metni hljeb na namazan papir, od ostalog tijesta načini mali šiljasti hljebčić, koji umetni u udubinu i još jednom jajetom namaži. Da se hljeb previše ne raspadne, obtoči ga jakim papirom ili obručem od tortinog kalupa. Konačno načini u hljeb 3-4 ureza i 1 1/2 sata peci.

## Uskrsni kruh

10 žutanjaka,  
16 dkg šećera,  
60 dkg brašna,  
10 dkg maslaca,  
4 dkg pjenice,  
1/8 l mlijeka,  
sol,  
1/16 l bijelog vina.



10 žutanjaka pjenasto promiješaj sa 16 dkg šećera, dodaj 60 dkg brašna, 10 dkg otopljenog mlačnog maslaca, 4 dkg u 1/8 l mlijeka razmočene pjenice, malo soli i 1/16 l bijeloga vina, onda rukama čvrsto mijesi, najposlije stavi na toplo mjesto, da se dignu. Kada tijesto dvorstruko naraste, načini ili jedan veći, ili više manjih hljebčića, metni ih na namazan papir, neka se dignu, onda ih namaži jajetom, svaki tri puta zvjezdolike ureži uz umjerenu vatru 1-1 1/2 sata peći.

## **Pecivo za kavu ili čaj**

32 dkg brašna,  
2 dkg pjenice,  
1/8 l mlijeka,  
sol,  
1 jaje,  
2 žutanjka,  
4 dkg maslaca.

**Od 32 dkg brašna, 2 dkg u  
1/8 l mlijeka razmočene  
pjenice, malo soli, 1 cijelog  
jajeta i 2 žutanjka načini  
tijesto, koje tuci dok bude  
glatko i sjajno; onda dodaj 4  
dkg otopljenog maslaca i još  
jednom ga tuci. Na namazan  
lim meći poput oraha velike  
komadiće tijesta, namaži ih  
jajetom, posoli i kuminom  
posiplji i svijetlo-žuto speci.**

## **Kriške za kavu**

**14 dkg maslaca,  
16 dkg brašna,  
3 žutanjka,  
1 jaje,  
2 dkg pjenice,  
4 žlice mlijeka,  
šećer i bademi.**

Od 14 dkg maslaca, 16 dkg brašna, 3 žutanjka, 1 cijelog jajeta 2 dkg u 4 žlice mlijeka razmočene pjenice i malo soli načini tijesto, dobro ga stuci, utisni prst visoko u umazan lim, pa neka se digne. Onda namaži jajetom, posiplji krupnim šećerom i bademima pa uz dobru vatru lijepo speci. Pečeno izreži u kose dva prsta široke i prst dugačke kriške.

## Pogačice od čvaraka

1/2 l čvaraka,  
1/2 l brašna,  
1 jaje,  
sol i papar,  
2 dkg pjenice,  
malo mlijeka.



Isjeckaj 1/2 l čvaraka,  
pomiješaj ih sa 1/2 l brašna,  
dodaj 1 jaje, malo soli, papra  
i 2 dkg u malo mlačnog  
mlijeka razmočene pjenice  
pa na mlinčanici sa mlako  
toplog mlijeka umijesi  
podatno tijesto, toplo ga  
pokrivi i 1/2 sata neka počiva.  
Onda ga razvaljaj, izreži  
pogačice, neka se dignu,  
namaži ih jajetom i zlatno  
žuto specl.

## Fine pogačice od čvaraka

1/2 l čvaraka,  
1 l brašna,  
sol, papar,  
2 žutanjka,  
3 žlice vrhnja,  
2 žlice vina,  
2 dkg pjenice,  
malo mlijeka.

Od 1/2 l isjeckanih  
čvaraka, 1/2 l brašna, malo  
soli, papra, 2 žutanjka, 3 žlice  
vrhnja, 2 žlice vina i 2 dkg u  
nekoliko žlica mlijeka  
razmočene pjenice umijesi  
tijesto, razvaljaj ga, izreži  
pogačice, neka se dignu,  
namaži ih jajetom i lijepo  
speci.

## Pogača od čokolade

11 dkg maslaca,  
4 žutanjka,  
6 žlica šećera,  
14 dkg čokolade,  
1 1/2 dkg pjenice,  
malo mlijeka,  
4 dkg brašna,  
snijeg od 3 bjelanjaka,  
10 dkg rozina.

11 dkg maslaca  
promiješaj sa 4 žutanjka i 6  
žlice šećera; dodaj 14 dkg  
omekšane čokolada, 1 1/2  
dkg u malo mlijeka  
razmočene pjenice i 4 dkg  
brašna. Tijesto dobro stuci,  
promiješaj snijeg od 3  
bjelanjka i 10 dkg rozina,  
neka se dignu, pa lagano  
peći.

## RAZNE TOPLE TJESTENINE

## **Štrcani uštipci**


**2 dcl vode,  
2 dcl mlijeka,  
21 dkg maslaca,  
sol,  
30 dkg brašna,  
8 jaja.**

U šerpinju (kasserolu) metni 2 dcl vode, 2 dcl i mlijeka, 21 dkg maslaca i malo soli; kada zakuha dodaj uz neprestano miješanje 30 dkg brašna, pa miješaj tako dugo, dok tijesto postane suho i posve od šepimlje otpada. Tijesto izvni u duboku zdjelu i pošto se je sasvim ohladilo primiješaj jedno za drugim osam cijelih jaja. Onda tijestom napuni štrcaljku, istisni iz nje prst dugačke uštipke u vruću mast i svijetlo-žuto ih sprži.

## Uštipci od cimeta

23 dkg brašna,  
25 dkg maslaca,  
još 23 dkg brašna,  
4 dcl vrhnja,  
5 žutanjaka,  
2 žlice vina,  
malo soli.



25 dkg brašna omijesi sa  
25 dkg maslaca, razvaljaaj   
debelo i metni na hladno  
mjesto. Sada načini od 23  
dkg brašna, 4 dcl vrhnja, 5  
žutanjaka, 2 žlice vina i malo  
soli tijesto kao za savijaču,  
prst debelo ga razvaljaaj,  
zamotaaj u tijesto maslac i 1/4  
sata neka počiva. Ovako  
opetuj tri puta kao kod  
maslenog tijesta, onda tijesto  
tanko razvaljaaj, izreži  
četvorine i u vrućoj ih masti  
sprži kao uštipka, pa cimetom  
i šećerom posiplji.

## Fanjci

32 dkg brašna,  
1 žlica šećera,  
20 dkg maslaca,  
3 žutanjaka,  
sol,  
1/2 dcl mlijeka,  
2 žlice vina,  
2 žlice ruma.

Na mlinčanicu metni 32 dkg brašna, 1 žlicu šećera, 20 dkg maslaca, 3 žutanjka, malo soli, 1/2 dcl mlijeka, 2 žlice vina i 2 žlice ruma. Od toga načini glatko tijesto, neka počiva 1/2 sata, tanko razvaljaj, izreži četvorine, kolašcem ih nekoliko puta prereži i prži u vrućoj masi.

## Fanjci bez maslaca

1/2 l brašna,  
6 žutanjaka,  
1 žlica mlijeka,  
1 žlica šećera,  
sol.

Na daski načini tijesto od 1/2 l brašna, 6 žutanjaka, 1 žlice mlijeka, 1 žlice šećera i malo soli, tanko razvaljaj, dalje postupaj kao i kod Fanjaka.

## **Trougli jastučci**

Načini tijesto kao za fanjke, razvaljaј ga debelo za hrbat noža, izreži četverouglaste krpice, u svaku metni marmelade, rubove namaži bjelanjcem, zalijepi ih tako, da tvore trokut, onda ih sprži u vrućoj masti da budu s oba kraja zlatno-žuti.

## **Uštupci od kreme**

1/4 l mlijeka,  
8 dkg šećera,  
1 žlica brašna,  
6 žutanjaka.

U zdjelu metni 1/4 l  
mlijeka, prokrdaj ga sa 8 dkg  
šećera, 1 žlicom brašna i 6  
žutanjaka, uspi u kalup  
maslacem namazan i 1/2 sata  
kuhaj pokriveno u par. Onda  
izvini, kada se posve ohladi,  
izreži okrugle uštipke ili izreži  
na kocke, paniraj s jajem i  
mrvicama pa u vrućoj masti  
sprži, uz češće potresanje.  
Šećerom posipano posluži.

## Pahuljice

4 žutanjaka,  
1/2 l brašna,  
sol,  
mlijeko,  
snijeg od 4 bjelanjaka.

U lonac metni 4 žutanjka, 1/2 l brašna, malo soli, priliij malo mlijeka i tuci tijesto dok postane posve glatko; onda dolij još toliko mlijeka, da dobiješ gusti kapañac, još jednom ga dobro stuci, primiješaj snijeg od 4 bjelanjka, u vruću mast meći po 1 punu žlicu i s obje strane zlatno sprži.

## Pržene jabuke

Načini tijesto kao i pahuljice. Oguljene jabuke izreži na tanke ploče umoči ih u tijesto i u vrućoj masti sprži. Posipane sa šećerom i cimetom posluži.

## **Jabuke u vinskom tjestu**

**1/2 l brašna,  
1/2 l bijelog vina,  
1 žlica maslaca,  
sol i snijeg od 4  
bjelanjka.**

**U zdjelu metni 1/2 l brašna,  
uz neprestano miješanje,  
doli polako 1/2 l bijelog vina,  
zatim 1 žlicu otopljenog  
maslaca, malo soli i snijeg od  
4 bjelanjka. Dalje postupaš  
kao i kod prženih jabuka.**

## **Krpice od sira**

**1/4 kg sira,  
1/4 kg brašna,  
malo maslaca,  
4 žutanjka,  
malo soli,  
žlica vrhnja.**

**Od 1/4 kg sira, 1/4 kg  
brašna, komadić kao orah  
velik maslaca, 4 žutanjaka,  
malo soli i žlice vrhnja načini  
tjesto, tanko ga razvaljaj,  
razreži na četvorine, i uz  
često potresanje sprži u  
vrućoj masti.**

## **Pržena slama**

Pošto si od 4 žutanjaka umijesila tijesto kao za rezance, tanko ga razvaljaj, izreži duge rezance i u vrućoj ih masti sprži. Upotrebljuje se za garniranje, a može se i sa svakom kremom poslužiti.

## **Palačinke**

4 jaja,  
1/2 l brašna,  
sol,  
mlijeko,  
2 dcl vrhnja,  
1 jaje.

U lonac stavi 4 jaja, uspi 1/2 l brašna i malo soli i dolij malo mlijeka, toliko da načiniš mekano tijesto, koje dobro stuci. Dolij još mlijeka, da dobiješ tekuće tijesto, onda u tavi peci posve tanke palačinke. Namazati iz možeš sa marmeladom bilo kojom, ili sa nadjevom od oraha ili sira, savij ih, položi u vatri odolijevajuću zdjelu, polij sa 2 dcl vrhnja, u kojem si 1 jaje prokrkljala. Onda metni u pećnicu i neka se svijetlo-žuto ispeku.

## **Palačinke sa nadjevom od badema**

3 žutanjka,  
1 jaje,  
14 dkg šećera,  
14 dkg badema,  
2 dcl mlijeka,  
2 žlice šećera,  
4 žutanjka.



**Načini palačinke i namaži ih slijedećim nadjevom: 3 žutanjka i 1 cijelo jaje promiješaj sa 14 dkg šećera i 14 dkg oguljenih samljevenih badema. Nadjevene palačinke metni u vatri odolijevajuću zdjelu, prokrkaj 2 dcl mlijeka, 2 žlice šećera i 4 žutanjka, polij po palačinkama na hrpu naloženim i svijetlo-žuto speci.**

## **Fina mutvara**

**14 dkg maslaca,  
12 dkg šećera,  
6 žutanjaka,  
10 dkg brašna,  
1/4 l mlijeka,  
snijeg od 6 bjelanjaka,  
12 dkg groždica,  
sol.**

14 dkg obrađenog  
maslaca pjenasto promiješaj  
sa 12 dkg šećera i 6  
žutanjaka; primiješaj 16 dkg  
brašna, 1/4 l mlijeka, snijeg  
od 8 bjelanjaka, 12 dkg  
groždica i prašak soli.  
Smjesu uspi u lim, u kojem si  
otopila 6 dkg maslaca,  
svijetlo-žuto specl pa sa  
lopaticom rastrgaj.

## Mutvara sa skorupom

1/2 l brašna,  
1/2 l vrhnja,  
3 žutanjaka,  
2 žlice šećera,  
sol,  
snijeg od 8 bjelanjaka,  
8 dkg maslaca.

Od 1/2 l brašna, 1/2 l  
vrhnja, 8 žutanjaka, 2 žlice  
šećera i malo soli načini  
glatko tijesto, onda  
promiješaj snijeg od 8  
bjelanjaka. Smjesu ulij u lim,  
u kojem si zagrijala 8 dkg  
maslaca, zlatno-žuto specij  
lopaticom ili viljuškom  
rastrgaj.

## Mutvara sa bademima

14 dkg maslaca,  
12 dkg šećera,  
6 dkg badema,  
7 žutanjaka,  
1/2 l mlijeka,  
14 dkg brašna,  
snijeg od 7 bjelanjaka,  
10 dkg maslaca.

14 dkg obrađeno  
maslaca pjenasto promiješaj  
sa 12 dkg šećera, 6 dkg  
oguljenih samljevenih  
badema i 7 žutanjaka;  
promiješaj 1/2 l mlijeka i 14  
dkg brašna, konačno snijeg  
od 7 bjelanjaka. U lnu zagriji  
10 dkg maslaca, unutra ulij  
tijesto, spec i rastrgaj.

## Mutvara sa krupicom

1/4 l krupice,  
1/2 l mlijeka,  
4 žutanjka,  
sol,  
1/4 l vrhnja,  
snijeg od 6 bjelanjaka,  
24 dkg maslaca.

U zdjelu metni  $\frac{1}{4}$  l  
krupice, polij sa  $\frac{1}{2}$  l mlijeka,  
primiješaj 4 žutanjka, malo  
soli, i  $\frac{1}{4}$  l skorupa, pokrij i  
neka 2 sata stoji. Istom sada  
primiješaj snijeg od 8  
bjelanjaka, ulij smjesu u lim,  
u kojem si svručila 24 dkg  
maslaca, speci i rastrgaj.

## Mutvara sa žemljom

24 dkg žemlje,  
 $\frac{1}{4}$  l mlijeka,  
8 žutanjaka,  
snijeg od 4 bjelanjka,  
6 dkg badema,  
5 dkg rozina,  
12 dkg maslaca.

Listasto izreži 24 dkg  
žemlje. Prokrkljaj 1/4 l mlijeka  
i 8 žutanjaka i time polij  
žemlje da se ovlaže. Onda  
primiješaj snijeg od 4  
bjelanjka, 6 dkg klinčasto  
rezanih badema i 5 dkg  
rozina, smjesu ulij u 12 dkg  
vrućeg maslaca i neka se  
ispari.

## Češke šljoke

32 dkg brašna,  
10 dkg maslaca,  
6 žutanjaka,  
7 dkg šećera,  
4 dcl mlijeka,  
sol.

Od 32 dkg brašna, 10 dkg  
otopljenog maslaca, 6  
žutanjaka, 7 dkg šećera i 4 dcl  
mlijeka i trunak soli načini  
lako glatko tijesto. Dalje  
postupaj kao i kod naduvka s  
kvascom.

## **Kriške od krupice**

**4 dkg maslaca,  
3 žutanjka,  
3 žlice mlijeka,  
krupice,  
snijeg od 3 bjelanjaka,  
šećer, sol.**

**Prokrkľaj 4 dkg otopľe-  
nog maslaca, 3 řutanjka i 3  
řlice mľjeka; dodař toľiko  
krupice, da dobijeř lako  
tľjesto. Tri sata neka stoji,  
onda primľjeřař snľjeg od 3  
bjelanjaka, malo řećera i  
neřto soli. Smjesu ulij prst  
visoko u ľim, zlatno-řuto  
specl, izreři na kriške, nalij ih  
mľjekom i neka se u pećnici  
ispari.**

## Kriške od vrhnja

6 žlica šećera,  
6 žutanjaka,  
6 žlica vrhnja,  
5 žlica brašna,  
snijeg od 6 bjelanjaka.

Pjenasto promiješaj 5 žlica šećera i 6 žutanjaka; dodaj 6 žlica vrhnja, 5 žlica brašna i snijeg od 6 bjelanjaka. Smjesu prst visoko speci. na komade izreži, šećerom posiplji i nosi na stol.

## Solnogradski žličnjaci

1/4 l mlijeka,  
5 dkg maslaca,  
22 dkg brašna,  
5 jaja,  
1 l mlijeka,  
4 žutanjaka,  
1/4 l mlijeka,  
12 dkg šećera,  
snijeg od 4 bjelanjka.



U tavu metni 1/4 l mlijeka i 5 dkg maslaca; kad za kuha dodaj uz neprestano miješanje 22 dkg brašna. Tijesto miješaj na vatri dok se posuši i od kuhne mješe. K ohlađenom primiješaj 5 cijelih jaja, pa u 1 l vrelog mlijeka ukuhaj male žličnjake, pokri, eni neka dolro prokuhaju a dok se kuhaju, česce pretresuj tavu. U među vremenu prokrkljaj 4 žutanka i 1/4 l mlijeka sa 12 dkg šećera, ulij k žličnjacima, primiješaj snijeg od 4 bjelanjka i neka se u pećnici ispari.

## Štajerski rezanci

14 dkg sira,  
1 jaje,  
sol,  
brašno,  
maslac,  
6 žutanjaka,  
4 dcl vrhnja,  
5 žlica šećera,  
snijeg od 6 bjelanjaka.

Od 1/2 kg sira, 1 jajce, malo soli i brašna koliko je nužno, načini tvrdo tijesto, izreži ga u debele rezance, skuhaj ih u slanoj vodi i sa maslecom osmoči. Onda prokrkljaj 6 žutanjaka sa 4 dcl vrhnja i 5 žlica šećera, polij po rezancima, dodaj snijeg od 6 bjelanjaka, metni sve u kalup, neka se u pećnici ispari.

## **Valjušci sa pjenicom**

6 dkg maslaca,  
1/2 l mlijeka,  
3 žutanjka,  
3 dkg pjenice,  
Još malo mlijeka,  
marmelada od kajsija.

Od 6 dkg maslaca, 1/2 l  
mlijeka, 3 žutanijsa i 3 dkg  
razmočene pjenice i malo  
mlačnog mlijeka načini  
prilično čvrsto tijesto, koje  
stavi da se digne. Onda ga  
razvaljaj, načini od njega  
valjuške, nadjeni ih  
marmeladom od kajsija, na  
daski neka se još jednom  
dignu, onda ih skuhaaj u  
slanoj vodi. Kod kuhanja  
valja biti oprezan, budući  
valjušci, ako se predugo  
kuhaju, postanu teški i  
gnecavi.

## **Valjušci sa šljivama**

4 dkg maslaca,  
2 jaja, sol,  
1/2 kg krumpira,  
brašno,  
šljive,  
maslac i mrvice.

4 dkg maslaca, 2 cijela  
jaja, malo soli, 1/2 kg  
pasiranih krumpira i brašna  
koliko je potrebno upotrijebi  
da umijesiš čvrsto tijesto,  
koje razvaljaj i s njime šljive  
lijepo zamotaj. Valjuške  
skuhaaj u slanoj vodi i polij sa  
mrvicama u maslacu lijepo  
zažerenim.

## **Valjušci sa kajsijama**

6 dkg maslaca,  
4 žutanjka,  
6 dkg brašna,  
snijeg od 4 bjelanjka,  
krumpiri,  
kajsije,  
mrvice.

6 dkg maslaca promiješaj sa 4 žutanjka; dodaj 6 dkg brašna, malo soli, snijeg od 4 bjelanjka i toliko kuhanih, pasiranih krumpira, da dobiješ lako tijesto. Oguljene prepolovljene kajsijske zamotaj tijestom, valjuške kuhaj u slanoj vodi i polij prženim mrvicama.

## **Valjušci sa trešnjama**

6 dkg maslaca,  
2 jaja,  
2 žutanjka,  
16 dkg žemlje,  
6 žlica brašna,  
trešnje,  
mrvice.

**Promiješaj 6 dkg  
maslaca, 2 cijela jaja i 2  
žutanjaka; dodaj 16 dkg  
močene, izažete zemlje, 6  
žlica brašna. Tijesto mora 1/4  
sata počivati, onda ga  
razvaljaj, izreži četvorine,  
metni u svaku 3-4 trešnje,  
zasući valjuške, skuhaaj ih u  
slanoj vodi i prženim  
mrvicama pospi.**

## **Valjušci od sira**

**1/2 kg sira, k  
6 žutanjaka,  
2 dcl krupice,  
sol,  
snijeg od 6 bjelanjaka,  
mrvica.**

1/2 kg slra promiješaj sa 6  
žutanjaka, 2 dcl krupice i  
malo soli pa metni na stranu.  
Nakon 3 sata primiješaj  
snijeg od 6 bjelanjaka,  
smjesu uspi u namazan  
ubrus, lako zaveži i kuhaj u  
slanoj vodi 1 sat, onda  
posipaj prženim mrvicama.

## Obiteljski valjušci

1/4 kg maslaca,  
6 žutanjaka,  
3 žemlje,  
1 žlica brašna,  
snijeg od 6 bjelanjaka,  
mrvice.

1/4 kg maslaca promiješaj sa 6 žutanjaka, dodaj 3 močene, izažete žemlje, 1 žlicu brašna i snijeg od 6 bjelanjaka. Ovu smjesu kuhaj u maslacem namazanom ubrusu 1 sat i prženim je mrvicama posipaj.

## Društveni valjušci

6 žemlji,  
1/2 l mlijeka,  
16 dkg maslaca,  
6 jaja,  
2 žutanjka,  
20 dkg slanine,  
sol.



6 žemljt kockasto izreži i  
pollj sa 1/2 l mlijeka.  
Promiješaj 16 dkg maslaca, 6  
cijelih jaja i 2 žutanjka, dodaj  
žemlje, 20 dkg kockasto  
rezane pečene slanine i malo  
soli, smjesu uspi u maslacem  
namazan ubrus, lako zaveži i  
kuhaj 1 sat u slanoj vodi.

## NABUJCI

## **Kraljevski nabujak**

**6 žutanjaka,  
14 dkg šećera,  
14 dkg badema,  
7 dkg citronata,  
snijeg od 4 bjelanjka**

**6 žutanjaka pjenasto  
promiješaj sa 14 dkg šećera;  
primiješaj 14 dkg oguljenih,  
samljevenih badema, 7 dkg  
fino rezanog citronata i snijeg  
od 4 bjelanjka. Smjesu uspi u  
kalup maslacem namazan i 1  
sat kuhaj u pari.**

## **Nabujak od žemlje**

**14 dkg maslaca,  
14 dkg šećera,  
2 dkg badema,  
2 dkg rozina,  
4 žemlje,  
snijeg od 6 bjelanjaka.**

**Pjanasto promiješaj 14  
dkg maslaca i 14 dkg šećera;  
dodaj 2 dkg oguljenih,  
samljevenih badema, 2 dkg  
rozina, 4 moćene, izažete  
žemlje i snijeg od 6  
bjelanjaka. Smjesu uspi u  
kalup i kuhaj u pari 1 sat.**

## **Crnac u košulji**

**1/8 kg maslaca,  
1/8 kg šećera,  
8 žutanjaka,  
1/8 kg oraha,  
2 pločice čokolade,  
snijeg od 7 bjelanjaka.  
Za preliv:  
21 dkg šećera,  
2 žlice ruma,  
4 bjelanjka.**

**1/8 kg obrađenog  
maslaca pjenasto promiješaj  
sa 1/8 kg šećera i 8 žutanjaka;  
dodaj jednu osminu kg  
oraha, 2 pločice ribane  
čokolade, 1 žlicu mrvica i  
snijeg od 7 bjelanjaka.  
Smjesu 1 sat kuhaj u pari.  
Preliv načini: 21 dkg šećera  
kuhaj dok se počne vući,  
dodaj 2 žlice ruma i snijeg od  
4 bjelanjka. Zatim premaži  
nabujak.**

## **Nabujak od brašna**

**7 1/2 dkg brašna,  
1/2 l mlijeka,  
6 žutanjaka,  
10 dkg šećera,  
7 1/2 dkg maslaca,  
snijeg od 6 bjelanjaka.**

**7 1/2 dkg brašna ukuhaj u  
1/2 l mlijeka, pa miješaj dok  
se ohladi. Promiješaj 6  
žutanjaka sa 10 dkg šećera,  
dodaj 7 1/2 dkg otopljenog  
maslaca, brašno i snijeg od 6  
bjelanjaka. Nabujak kuhaj  
3/4 sata u pari.**

## **Nabujak od karamela**

**20 dkg šećera,  
4 dkg maslaca,  
3 žlice brašna,  
3 dcl mlijeka,  
5 žutanjaka,  
snijeg od 5 bjelanjaka.**

**Za kremu:**

**1/8 kg šećera,  
2 dcl vode,  
5 žutanjaka,  
žlica šećera.**

**20 dkg šećera svijetlo  
zažari sa 4 dkg maslaca;  
primiješaj 3 žlice brašna,  
dodaj 3 dcl vrućeg mlijeka i  
još jednom neka uzavri. Kad  
se ohladi primiješaj jedan za  
drugim 5 žutanjaka i snijeg od  
5 bjelanjaka. Ovu smjesu  
kuhaj u pari 3/4 sata, zatim  
provuci slijedećom kremom:  
1/8 kg šećera zažari, naliј sa  
2 dcl vode, neka prokuha,  
onda sa 5 žutanjaka i žlicom  
šećera tuci na vatri u kremu.**

## **Grillage (grilaž) nabujak**

**1/4 kg badema,  
1/4 kg šećera,  
snijeg od 8 bjelanjaka,  
maslac.**

**1/4 kg oguljenih,  
smrvljenih badema zažari sa  
1/4 kg šećera, samelji i  
pomiješaj sa snijegom od 8  
bjelanjaka, ulij u kalup  
maslacem namazan i 3/4 sata  
kuhaj u pari.**

## **Nabujak od riže**

**10 dkg šećera,  
10 dkg maslaca,  
3 dcl mlijeka,  
4 dkg riže,  
4 dkg badema,  
6 žutanjaka,  
6 žlica šećera,  
snijeg od 6 bjelanjaka.**

10 dkg šećera ožari na 10 dkg maslaca, naliј sa 3 dcl vrućeg mlijeka, u koje ukuhaj 4 dkg stučene riže i dodaj 4 dkg oguljenih, samljevenih badema. Od svega skuhaј gustu kašu, pa neka se ohladi. Onda 6 žutanjaka pjenasto promiješaj sa 6 žlica šećera i primiješaj k kaši uz snijeg od 6 bjelanjaka. Nabujak kuhaј u pari 3/4 sata, izvmutu posluži sa karamel-kremom (kod nabujka od karamela).

## Nabujak od kave

15 dkg rošćića ili žemlje,  
2 dcl crne kave,  
6 dkg maslaca,  
7 dkg šećera,  
5 žutanjaka,  
snijeg od 2 bjelanjaka.



15 dkg roščića ili žemlje  
listasto izreži i polij sa 2 dcl  
jake crne kave. Pjenasto  
promiješaj 6 dkg maslaca sa  
7 dkg šećera i 5 žutanjaka, i  
dodaj izažete roščiće i snijeg  
od 2 bjelanjaka. Nabujak kuhaj  
3/4 sata u pari sa kremom od  
kave (šato od kave), posluži.

## Nabujak od kave drugačije

8 dkg maslaca,  
6 žlica brašna,  
4 dcl mlijeka,  
3 dcl crne kave,  
5 žutanjaka,  
1 jaje,  
1/8 kg šećera,  
snijeg od 5 bjelanjaka.

U 8 dkg vrućeg maslaca umiješaj 6 žlica brašna, nalij 4 dcl mlijeka i 3 dcl jake cme kave pa dotle miješaj na vatri, dok bude gusto i glatko, onda neka se ohladi. 5 žutanjaka promiješaj sa 1 cijelim jajetom i 1/8 kg šećera, dodaj kuhano i snijeg od 5 bjelanjaka. Nabujak kuhaj u pari 1 sat.

## Bechamel nabujak

1/8 kg maslaca,  
malo brašna,  
nešto mlijeka,  
8 žutanjaka,  
15 dkg šećera,  
snijeg od 8 bjelanjaka.

1/8 kg maslaca i toliko brašna, koliko treba za suhi, svijetli zaprašak, naliij sa toliko mlijeka da postane gusta kaša, pa neka se ohladi. 8 žutanjaka pjenasto promiješaj sa 15 dkg šećera, dodaj kašu i snijeg od 8 bjelanjaka. Nabujak kuhaj u pari 1 sat.

## Linački nabujak

1/8 kg maslaca,  
1/8 kg šećera,  
5 žutanjaka,  
5 dkg badema,  
2 žlice mrvica,  
malo cimeta,  
korica od limuna,  
klinčlci,  
snijeg od 5 bjelanjaka.

**1/8 kg obrađenog  
maslaca pjenasto promiješaj  
sa 1/8 kg šećera i 5 žutanjaka;  
dodaj 5 dkg oguljenih,  
samljevenih badema, 2 žlice  
mrvice, malo cimeta, korice  
od limuna, klinčića i snijeg od  
5 bjelanjaka. Kuhaj u pari 3/4  
sata.**

## **Nabujak od limuna**

**14 dkg šećera,  
8 žutanjaka,  
limun,  
snijeg od 8 bjelanjaka.**

**Pjenasto promiješaj 14  
dkg šećera sa 8 žutanjaka,  
limun mekano skuhaaj,  
propasiraj k promiješanome i  
dodaj snijeg od 8 bjelanjaka.  
Kuhaj u pari 3/4 sata.**

## **Bijeli nabujak od limuna**

**22 dkg šećera,  
2 bjelanjka,  
sok i korica od 1 limuna,  
2 žlice brašna,  
snijeg od 6 bjelanjaka.**

**22 dkg šećera i 2  
bjelanjka pjenasto promiješaj  
sa sokom i koricom 1 limuna,  
dodaj 2 žlice brašna i snijeg  
od 6 bjelanjaka. Kuhaj u pari  
3/4 sata i prelij šatoom od  
mlijeka.**

## **Povarak od pjene**

**16 dkg šećera,  
16 dkg marm. od kajsija,  
2 jaja,  
snijeg od 6 bjelanjaka,  
mlijeko i riža,  
višnje.**

16 dkg šećera, 16 dkg  
marmelade od kajsija i 2  
cijela jaja miješaj 1/2 sata,  
onda primiješaj snijeg od 6  
bjelanjaka. Na zdjelu, koja  
vatri odolijeva, metni u  
mlijeku kuhanu ohlađenu  
rižu, obloži kuhanim  
višnjama, na ove nakupšaj  
pjenu i peci oko 1/2 sata da  
bude jasno žuto.

## Nabujak od krupice

1/2 l mlijeka,  
15 dkg krupice,  
10 dkg maslaca,  
10 dkg šećera,  
6 žutanjaka,  
snijeg od 6 bjelanjaka.

U 1/2 litre mlijeka gusto skuhaaj 15 dkg krupice pa neka se ohladi, 10 dkg maslaca pjenasto promiješaj sa 10 dkg šećera i 6 žutanjaka, dodaj kuhanu krupicu i snijeg od 6 bjelanjaka. Kuhaaj u pari 3/4 sata.

## Nabujak od skorupa sa bademima

16 dkg brašna,  
1/4 l vrhnja,  
8 žutanjaka,  
16 dkg šećera,  
1/4 l vrhnja,  
16 dkg badema,  
snijeg od 8 bjelanjaka.

16 dkg brašna miješaj sa  
1/4 l vrhnja dok bude posve  
glatko; 8 žutanjaka  
promiješaj sa 16 dkg šećera i  
sa još 1/4 l vrhnja, dodaj 16  
dkg oguljenih, samljevenih  
badema i snijeg od 8  
bjelanjaka. Kuhaj u pari 1 sat.

## Nabužak od badema

16 dkg maslaca,  
16 dkg šećera,  
10 žutanjaka,  
16 dkg badema,  
4 dkg žemlje,  
snijeg od 10 bjelanjaka.



16 dkg obrađenog  
maslaca pjenasto promiješaj  
sa 16 dkg šećera i 10  
žutanjaka. Primiješaj 16 dkg  
oguljenih, samljevenih bade-  
ma, 4 dkg moćene izažeta  
žemlje i snijeg od 10  
bjelanjaka. Kuhaj u pari 3/4  
sata.

## Nabujak od badema, drugačije

10 dkg maslaca,  
9 dkg šećera,  
7 žutanjaka,  
9 dkg badema,  
20 dkg žemlje,  
snijeg od 7 bjelanjaka.

10 dkg obrađenog  
maslaca pjenasto promiješaj  
sa 9 dkg šećera i 7 žutanjaka;  
dodaj 9 dkg oguljenih,  
samljevenih badema, 20 dkg  
močene, izažete zemlje i  
snijeg od 7 bjelanjaka. U pari  
kuhaj 1 sat.

## **Nabujak od badema sa krupicom**

1/4 l krupice,  
1/2 l mlijeka,  
8 dkg maslaca,  
5 žutanjaka,  
10 dkg šećera,  
10 dkg badema,  
snijeg od 5 bjelanjaka.

1/4 l krupice gusto skuha  
u 1/2 l mlijeka i neka se  
ohladi, 8 dkg obrađenog  
maslaca pjenasto promiješaj  
sa 5 žutanjaka i 10 dkg  
šećera, dodaj 10 dkg  
oguljenih, samljevenih  
badema, kuhanu krupicu, i  
snijeg od 5 bjelanjaka. U pari  
kuhaj 3/4 sata.

## **Nabujak od oraha**

16 dkg maslaca,  
16 dkg šećera,  
10 žutanjaka,  
15 dkg oraha,  
15 dkg lješnjaka,  
malo kave,  
snijeg od 8 bjelanjaka.

16 dkg maslaca dobro promiješaj sa 16 dkg šećera i 10 žutanjaka, dodaj 15 dkg samljevenih oraha, 15 dkg lješnjaka, nožni šiljak samljevene kave i snijeg od 8 bjelanjaka. U pari kuhaj 1 sat.

## Nabujak od lješnjaka

16 dkg maslaca,  
16 dkg šećera,  
8 žutanjaka,  
30 dkg lješnjaka,  
snijeg od 8 bjelanjaka.

16 dkg obrađenog maslaca pjenasto promiješaj sa 16 dkg šećera i 8 žutanjaka; dodaj 30 dkg samljevenih lješnjaka i snijeg od 8 bjelanjaka. Kuhaj u pari 1 sat.

## **Nabujak od čokolade**

**16 dkg maslaca,  
16 dkg šećera,  
8 žutanjaka,  
16 dkg žemlje,  
16 dkg čokolade,  
snijeg od 8 bjelanjaka.**

**16 dkg obrađenog  
maslaca pjenasto promiješaj  
sa 16 dkg šećera i 8  
žutanjaka; primiješaj 16 dkg  
močene, lizažete žemlje, 16  
dkg ribane čokolade i snijeg  
od 8 bjelanjaka. Kuhaj u pari  
1 sat.**

## **Nabujak od čokolade, drugačije**

**11 dkg maslaca,  
11 dkg šećera,  
14 dkg čokolade,  
8 žutanjaka,  
7 dkg badema,  
7 dkg mrvice,  
snijeg od 8 bjelanjaka.**

**11 dkg maslaca**  
promiješaj sa 14 dkg šećera,  
malo po malo dodaj 14 dkg  
omekšane čokolade i 8  
žutanjaka. Onda promiješaj 7  
dkg oguljenih, samljevenih  
badema, 7 dkg mrvica i snijeg  
od 8 bjelanjka. Nabujak kuhaj  
upari 1 sat.

## **Nabujak od kestena**

**16 dkg maslaca,**  
**16 dkg šećera,**  
**8 žutanjaka,**  
**20 dkg kestena,**  
**7 dkg badema,**  
**snijeg od 8 bjelanjka.**

**16 dkg obrađenog**  
maslaca promiješaj sa 16 dkg  
šećera i 8 žutanjaka. Dodaj 20  
dkg kuhanih, propasiranih  
kestena, 7 dkg oguljenih,  
samljevenih badema i snijeg  
od 8 bjelanjka. Nabujak  
kuhaj u pari 1 sat.

## **Povarak od vina**

**1/4 l vina,  
8 dkg šećera,  
klinčić i cimet,  
12 dkg žemlje,  
16 dkg maslaca,  
16 dkg šećera,  
8 žutanjaka,  
snijeg od 8 bjelanjaka.**

**1/4 l vina prokuhaj sa 8 dkg šećera, 1 klinčićem i komadićem cimeta, kroz sito izlij na 12 dkg listasto izrezane žemlje i skuhaj u gustu kašu, pa neka se ohladi. 16 dkg obrađenog maslaca pjenasto promiješaj sa 16 dkg šećera i 8 žutanjaka, k tomu dodaj žemlje u vinu kuhane i snijeg od 8 bjelanjaka. Kuhaj upari 3/4 sata, ohlađen polij sa ošećerenim crvenim vinom.**

## Burgundski povarak

28 dkg žemlje,  
bademi, rozine,  
citronat,  
1/2 l crvenog vina,  
24 dkg šećera,  
cimet, klinčić,  
korica od limuna,  
7 žutanjaka.

28 dkg listasto izrezane  
žemlje popeci, 2 i 2 lista sa  
marmeladom od kajsijsa  
sastavi, ove poredaj po dnu  
namazanog kalupa, pospi  
klinčasto rezanim bademima,  
rozinama, grožđicama i  
citronatom, onda opet dode  
red žemlje i tako nastavljaš.  
dok sve žemlje potrošiš.  
Prokuhaj 1/2 l crvenoga vina  
sa 24 dkg šećera, malo  
cimeta, korice od limuna, 1  
klinčićem neka se ohladi,  
ukrkdjaj 7 žutanjaka, polij po  
žemljama, a kad su se  
prilično napile, peci u pećnici  
1 sat.



## **Povarak od biskvita**

**16 dkg šećera,  
8 žutanjaka,  
14 dkg brašna,  
snijeg od 8 bjelanjaka,  
ošećereno voće.**

**16 dkg šećera pjenasto  
promiješaj sa 8 žutanjaka,  
dodaj 14 dkg brašna i snijeg  
od 8 bjelanjaka. Kalup obloži  
raznim ošećerenim voćem,  
ulij unutra smjesu i kuhaj u  
pari 1 sat**

## **Nabujak od kreme**

**8 dkg brašna,  
4 žutanjaka,  
1/4 l mlijeka,  
16 dkg maslaca,  
12 dkg šećera,  
5 žutanjaka,  
snijeg od 5 bjelanjaka**

U kotlić za snijeg metni 8 dkg brašna, 4 žutanjka i  $1/4$  l hladnog mlijeka, tuci sa šibom za snijeg na vatri dođe, dok se ne stvori gusta krema, koju promiješaj sa 16 dkg maslaca, izvmi u zdjelu pa neka se ohladi. U međuvremenu pjenasto promiješaj 12 dkg šećera i 5 žutanjaka, promiješaj kremu i snijeg od 5 bjelanjaka i kuhaj u pari 1 sat.

## Plum-puding

10  $1/2$  dkg maslaca,  
21 dkg šećera,  
6 žutanjaka,  
11 dkg badema,  
2 dkg pistača,  
6 dkg groždica,  
6 dkg mrvica,  
1 žlica ruma,  
1 žlica vina,  
1 žlica likera,  
korica od limuna,  
snijeg od 6 bjelanjaka.

10  $\frac{1}{2}$  dkg maslaca  
pjenasto promiješaj sa 21  
dkg šećera i 6 žutanjaka, 6  
dkg oguljenih, samljevenih  
badema, 5 dkg klinčasto  
rezanih badema, 6 dkg  
plastača, 2 dkg groždica, 6 dkg  
mrvice, 1 žlicu ruma, isto  
toliko vina i likera, malo  
korice od limuna i snijeg od 6  
bjelanjaka. Puding kuhaaj 1  
sat u pari, polij sa rumom i  
upali.

## Nabujak od riže

24 dkg riže,  
 $\frac{3}{4}$  l mlijeka,  
12 dkg maslaca,  
12 dkg šećera,  
4 žutanjka,  
snijeg od 6 bjelanjaka.

24 dkg riže mekano skuhaaj  
u  $\frac{3}{4}$  l mlijeka, pa neka se  
ohladi, 12 dkg obrađenog  
maslaca promiješaj sa 12 dkg  
šećera i 6 žutanjaka, kasnije  
dodaj rižu i snijeg od 6  
bjelanjaka. Nabujak kuhaaj u  
pari 1 sat.

## **Jabuke sa rižom**

**35 dkg riže,  
1 l mlijeka,  
12 dkg maslaca,  
10 dkg šećera,  
4 žutanjka,  
snijeg od 4 bjelanjka,  
šećer, cimet, rozine.**

**35 dkg riže skuhaaj u 1 l mlijeka, pa neka se ohladi. Promiješaj 12 dkg obrađenog maslaca sa 10 dkg šećera i 4 žutanjka, dodaj rižu i snijeg od 4 bjelanjka. Polovicu smjese uspi u namazan lim, pokrij listasto rezanim jabukama, koje posiplji šećerom, cimetom i rozinama, preko ovoga razmaži drugi dio smjese pa speci u pećnici svijetlo-žuto. Pečene na četvorine izreži i posluži.**

## **Omeleta sa mlijekom**

**5 žutanjaka,  
5 žlica šećera,  
5 žlica mlijeka,  
5 žlice brašna,  
snijeg od 5 bjelanjaka.**

**5 žutanjaka pjenasto  
promiješaj sa 5 žlica šećera;  
dodaš 5 žlica mlijeka, 5 žlica  
brašna i snijeg od 5  
bjelanjaka. Omeletu peci u  
tavi, u pećnici, marmeladom  
nadjeni i previni.**

## **Krema sa rižom, pečena**

**15 dkg riže,  
1/2 l mlijeka,  
5 žutanjaka,  
1/2 l mlijeka,  
10 dkg šećera,  
1 žlica brašna,  
snijeg od 5 bjelanjaka,  
15 dkg šećera,  
bademi.**

**15 dkg riže skuhaј u 1/2 l mlijeka, 5 žutanjaka sa 1/2 l mlijeka, 10 dkg šećera i 1 žlica brašna kuhaј uz neprestano miješanje u gustu kremu, dodaj rižu i sve skupa metni u čvrstu zdjelu. Stuci snijeg od 5 bjelanjaka, primiješaj 15 dkg šećera, nakupčaj na rižu, posiplji šećerom i oguljenim rezanim bademima pa svijetlo-žuto speci.**

## **Nabujak od datula**

**12 dkg žemlje,  
1/4 l mlijeka,  
12 dkg maslaca,  
14 dkg šećera,  
8 žutanjaka,  
8 dkg badema,  
18 dkg datula,  
snijeg od 8 bjelanjaka.**

12 dkg listasto izrezana  
žemlje gusto skuhaј sa 1/4 l  
mlijeka. Pjenasto promiješaj  
12 dkg obrađenog maslaca,  
sa 14 dkg šećera i 8  
žutanjaka, dodaj 8 dkg  
oguljenih, samljevenih bade-  
ma i 18 dkg poput rezanaca  
narezanih datula i snijeg od 8  
bjelanjaka. Kuhaј u pari 3/4  
sata.

## Nabujak od naranče

8 dkg žemlje,  
1/8 l mlijeka,  
1 naranča,  
16 dkg maslaca,  
6 žutanjaka,  
10 dkg šećera,  
14 dkg badema,  
snijeg od 6 bjelanjaka.

8 dkg listasto narezane  
žemlje gusto skuhaј sa 1/8 l  
mlijeka, pomiješaj sa sokom  
1 naranče i pasiraj. Pjenasto  
promiješaj 16 dkg obrađenog  
maslaca sa 6 žutanjaka i 16  
dkg šećera sa narančom  
natrtoг, dodaj 14 dkg  
oguljenih samljevenih bade-  
ma, žemlje i snijeg od 6  
bjelanjaka. Kuhaј u pari 1 sat  
i polј sa šatoom od naranče.

## Krema u pari

1/2 l mlijeka,  
15 dkg šećera,  
8 žutanjaka,  
1 јаје,



U kotlić za snijeg ulij 1/2 l  
mlijeka, 16 dkg šećera, 8  
žutanjaka i 1 cijelo jaje; dobro  
promiješaj sve skupa, onda  
tuci na vatri dok se smlači,  
zatim ulij u namazan kalup i  
pokriveno kuhaj u pari oko 1  
sat. Izvmutu kremu posluži  
holipama ili španjolskim  
poslasticama.

**Štovani čitatelji**

*U našim receptima  
ima naziva kao i oznaka za  
mjeru dkg - umjesto dag,  
zbog uobičajnog govora i  
lakšeg tumačenja*

**Uredništvo**

## **SADRŽAJ**

<b>KOLAČI .....</b>	<b>5</b>
<b>KOLAČI OD MASLE- NOG TJESTA .....</b>	<b>91</b>
<b>SAVJAČE .....</b>	<b>115</b>
<b>TJESTA SA KVASCEM .....</b>	<b>139</b>
<b>RAZNE TOPLE TJESTENINE .....</b>	<b>231</b>
<b>NABUJCI .....</b>	<b>285</b>



Do sad izdano:

- STARA HRVATSKA  
KUCHARICA
- KUCHARICA
- KOLAČI I

U pripremi:

- KOLAČI II
- PURGERSKA  
KUCHARICA
- JUHE
- SALATE
- KOKTELI